

## SCHOKO-LAVA KOLÁČ

BROWNIE trochu inak!

Americký čokoládový koláč s tekutým jadrom z našej zmesi **IREKS BROWNIE**.



Pracovné výhody zmesi **IREKS BROWNIE**:

- Univerzálne a všestranné možnosti spracovania
- Optimálna konzistencia cesta
- Jednoduchá a spoľahlivá výroba

Kvalitatívne výhody **IREKS BROWNIE**:

- Vláčny korpus typické pre brownies
- Tmavá a intenzívna farba
- Dlhotrjavúca čerstvosť
- Silná čokoládová chuť



# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

November 2017



## Odporúčaná receptúra:

| Suroviny            | Množstvo (g) |
|---------------------|--------------|
| <i>Trená hmota:</i> |              |
| IREKS BROWNIE       | 1000         |
| Vajcia              | 400          |
| Olej jedlý          | 300          |
| Voda pitná          | 300          |
|                     |              |
| KUVERTURE           | 10           |

## Odporúčaný technologický postup:

### *Hmota:*

Suroviny vymiešať pomaly do hladkej konzistencie 3-4 min. Hmotu vložiť do vymastenej pocukrovanej formy a kúsok KUVERTURE zatlačiť dovnútra.

Pieť pri teplote cca. 200°C cca. 15 min.

Koláč v teplej forme podľa želania upraviť.



IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Výšná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
ireks@ireks.sk  
www.ireks.sk

  
**IREKS**