

## Rez s kyslou smotanou a marhuľami

Lahodný a osviežujúci múčnik, ktorý nadchne svojou ľahkosťou. Spotrebiteľov si získa najmä na pohľad a nenáročnou prípravou.



**Milky Cream** predstavuje jedinečný produkt na stuženie mliekarenských výrobkov a to tvarohu, kyslej smotany a jogurtu. Je úplne iný ako KARINA alebo iné stužovače. Pripravuje sa zastudena, používa sa buď ihneď alebo sa nechá odležať do druhého dňa. Krém je možné potom používať roztieraním na roládový plát, k plneniu tortových foriem, alebo k tvorbe pohárov.

**Sandra DE LUXE** je zmes na výrobu trených hmôt s lahodnou maslovou príchuťou.

**Sanett** je želatína v prášku na stuženie smotany a rastlinných krémov.

**Topglanz** je želirujúci prípravok v podobe hotového netúhnuceho želé, ktoré je možné používať za studena. Je číry, lesklý a jeho použitie je veľmi jednoduché.



IREKS

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

November 2014

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Svetlá hmota:</i>	
<b>Sandra DE LUXE</b>	<b>230,0</b>
Tekutý vaječný obsah	70,0
Voda pitná	35,0
Olej jedlý	80,0

<i>Smotanová náplň:</i>	
Kyslá smotana (15%)	670,0
Voda pitná	100,0
<b>MILKY CREAM</b>	<b>280,0</b>
<b>Sanett</b>	<b>18,0</b>
Voda pitná do Sanettu	36,0

Marhule kompótové (polovice)	400,0
------------------------------	-------

<i>Dohotovenie:</i>	
Ovocná náplň marhuľová	150,0
<b>Topglanz</b>	<b>50,0</b>
<b>Sanett</b>	<b>18,0</b>
Voda pitná do Sanettu	36,0

## Odporučený technologický postup:

### *Svetlá hmota:*

suroviny spojiť a nechať 5 min. bobtnať. Potom miešať prinajnižšej rýchlosti cca. 1 min. do hladkej a homogénnej konzistencie. Hmotu rozotrieť na plech 20 cm x 30 cm s vyloženým pečným papierom.

### *Pečení:*

pri 170 °C cca. 30 – 35 min., zatvorený odťah pary (parametre sp pre elektr. sádzaciu pec).

### *Smotanová náplň:*

kyslú smotanu rozmiešať s vodou a vyšľahať s Milky Creamem (5 min.). Nakoniec vmiešať mierne chladný roztok Sanettu (Sanett rozmiešať s vodou o teplote cca. 80 °C). Časť takto pripravenej náplne (400 g) rozotrieť na vychladnutý korpus a prikryť rozpolenými marhuľami. Zatrieť zvyšnou náplňou a nechať v chladničke stuhnúť.

### *Dohotovenie:*

marhuľovú ovocnú náplň rozšľahať s Topglanzom, zmiešať s teplým rozvarom Sanettu a zaliať povrch vychladnutého výrobku.



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**