

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

December 2012



MEDOVNÍKOVÉ GULIČKY

Kombináciou zmesí **Sandra – MEDOVNÍK** a **KARINA Medovník** sa otvára bohatý svet variácií výrobkov s medovou chuťou a vôňou! Jednou z nich sú **Guličky z medovníkovej strúhanky**.

Táto strúhanka sa pripravuje nastrúhaním upečených a usušených korpusov zo **Sandry – MEDOVNÍK**. Získanú strúhanku je potom možné použiť ako základ hmoty na mnoho výrobkov aj na ich konečné dohotovenie. Budete prevapení, aké je to jednoduché!



Guličky samotné je možné pripraviť v dvoch chuťových variantoch:

svetlé karamelovo - medovníkové a tmavé kakaovo - medovníkové.

Tieto nepečené výrobky sa vyznačujú rýchlou prípravou. Vďaka svojej veľkosti a delikátnej chuti skvele dopĺňujú taktiež kolekciu čajového pečiva, či slúžia ako malé rautové dezerty.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

December 2012

Odporučené receptúry: (100 ks)

Suroviny – množstvo (g)	Svetlé guličky	Tmavé guličky
Hmota na guličky:		
Medovníková strúhanka	1225,0	1180,0
Karina Medovník	450,0	410,0
Karamelová pasta	250,0	240,0
Voda pitná	200,0	240,0
Kakaový prášok	-	60,0
Maslo	450,0	410,0

Dohotovenie		
Medovníková strúhanka	100,0	100,0
Kakaový prášok	-	2,0

Odporučený technologický postup:

Hmota na guličky:

Všetky suroviny okrem masla spojíme a necháme cca. 15 minút odležať. Potom miešame aj s maslom v kotlíku šľahacieho stroja do hladkej a homogénnej konzistencie. Necháme minimálne 1 hodinu odležať v chlade a potom tvarujeme guličky, ktoré nakoniec obalujeme v **Medovníkovej strúhance** (u tmavých guličiek strúhanku zmiešame s kakaovým práškom).

Medovníková strúhanka:

Sandra – MEDOVNÍK 1000 g, voda pitná 100 g, **Invertný cukor s medom** 100 g, Meisterback 135 g, pšeničná múka hladká svetlá 400 g, vaječný tekutý obsah 165 g - všetko zmiešame na hladké a pevné cesto, necháme odležať a potom pečieme – sušíme rôzne tvary. Po usušení a vychladnutí strúhame na jemno.

Dohotovenie:

na dohotovenie povrchu je možné použiť kolieska z modelovacej hmoty Montana (u tmavých guličiek s kakaom), ktoré sú vopred vypichnuté a stuhnuté.



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


IREKS