

## MEDULIENKA

Slovenská verzia známeho múčnika Honey Cake alebo „Medová torta“ je medzi spotrebiteľmi stále obľúbenejším múčnikom.

Kombináciou týchto dvoch surovín Medulienky z výroby spoločnosti IREKS ENZYMA sa pred vami otvára nekonečný svet variácií výrobkov s medovou príchuťou a vôňou.



Všetky druhy sa môžu podávať ihneď po výrobe, nemusia odležať. Ich trvanlivosť je podporovaná vláčnosťou korpusov a mäkkou konzistenciou krémov. Hotové výrobky alebo polotovary (pláty) je taktiež možné zamrazovať.

Tento cukrársky výrobok nesklame ani skutočných labužníkov.



# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

December 2015

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<b>Sandra MEDOVNÍK</b>	<b>825,000</b>
Voda pitná	330,000
Med	110,000
<i>Karamelový krém:</i>	
<b>KARINA Medovník</b>	<b>160,000</b>
Voda pitná	105,000
Med	60,000
<b>Flex Filling</b>	<b>20,000</b>
Maslo	100,000
<b>Karamelová pasta</b>	<b>30,000</b>
Kulér	3,000
<i>Mliečny krém:</i>	
<b>KARINA Medovník</b>	<b>230,000</b>
Voda pitná	165,000
Med	85,000
Maslo	90,000

## Odporučený technologický postup:

**Pláty:** všetky suroviny zmiešať a nechať odležať 5 minút. Potom hmotu premiešať a rozotrieť 5x230g na veľkosť okrúhlej formy s priemerom 25 cm. Zvyšnú hmotu 115g rozotrieť na papier a vysušiť (použije sa to na dohotovenie torty).

**Pečenie:** pri 200 °C, cca. 7 - 9 minút.

**Karamelový krém:** k prevarenej vode pridať med a KARINA Medovník a nechať odležať 15 min. Potom pridať maslo, Karamelovú pastu a kulér a miešať pretínačkou pri pomalejšej rýchlosti do hladkého krému.

**Mliečny krém:** príprava ako karamelový krém.

**Technologický postup:** torta sa skladá z 5ks plátov natretých 5 vrstvami krému (začína sa plniť s 540g mliečného krému v 3 vrstvách a 360g karamelového krému v 2 vrstvách). Zvyšným krémom tortu obaliť, navrch posypať vlašské orechy (30g), ktoré sa do krému vtlačia a nakoniec celú tortu obaliť v medovej strúhanke, ktorú sa pripraví z vysušeného plátu.



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**