

Bounty rez

Chutný 3 vrstvový zákusok, pričom každá jedna vrstva je pripravená z nosnej suroviny firmy a to

1. Korpus **Sandra BRILANT**
2. Kokosová náplň **STARFILL Kokosová**
3. Kakaová náplň **KARINA KREMŠPIC Kakao**

a dohotovená netúhnuťou polevou **MELLA GLAZE CHOCOLATE**.



Sandra BRILANT je zmes na korpusy so sýťou kakaovou farbou a s plnou chuťou a vôňou čokolády. Sú v nej použité dva druhy kakaa na dosiahnutie efektu tmavej farby a silnej vône a chuti.

STARFILL Kokosová termostabilná kokosová náplň pre široké využitie pri výrobe jemného kysnutého pečiva aj trených hmôt s výraznou kokosovou vôňou.

KARINA Kremšpic Kakao je kompletná zmes na prípravu kakaového krému.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

December 2016

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
Sandra BRILANT	820
Voda pitná	532
Olej jedlý	150
<i>Kokosová náplň:</i>	
STARFIL Kokosová	860
Voda pitná	500
Margarín stolový 80%	200
<i>Kakaová náplň:</i>	
KARINA KREMŠPIC Kakao	255
Voda pitná	77
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	510
<i>Dohotovenie:</i>	
MELLA GLAZE CHOCOLATE	250
Náplň ovocná zmes	260

Odporučený technologický postup:

Korpus:

Všetky suroviny zmiešať, nechať odležať 5 minút. Potom miešať pretínačkou cca. 2 minúty, dávkovať do formy 60x20 cm vyloženej pečným papier. Piecť pri teplote 180°C cca. 30 minút.

Kokosová náplň:

STARFILL KOKOSOVÚ zmiešať s vodou a nechať odležať 30 minút. Potom primiešať zmäknutý, vyšľahaný margarín. Hmotu šľahať cca. 3 minúty. Na vychladnutý korpus natrieť ovocnú náplň a potom náplň kokosovú.

Kakaová náplň:

MELLA WHIP zmiešať s kakaom a vyšľahať, natrieť na kokosovú plnku a zarovnať.

Dohotovenie:

Po stuhnutí na povrch natrieť MELLA GLAZE CHOCOLATE.



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


IREKS