

LIESKOVCOVÁ TORTA

Zaujímavosťou tejto torty je jej neobvyklé cesto zo sušených vaječných bielkov v zmesi **EIBUMIN** v spojení s lieskovými orechmi.



Jednotlivé tenké vrstvy cesta sú spájané vanilkovým krémom z cukrárskej zmesi **BACKREMIN**, ktorý umožňuje prípravu vanilkového krému studenou cestou.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

December 2017

Odporúčané receptúry:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Pláty:</i>	
EIBUMIN	30
Voda pitná	200
Kryštálový cukor	200
Lieskové orechy mleté	200
Hladká múka	50
Kakao	5

<i>Náplň:</i>	
BACKREMIN	160
Voda pitná	530
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	300
<i>Dohotovenie:</i>	
Fondán	150
Mandle hobľované	100

Odporúčaný technologický postup:

Pláty:

EIBUMIN zmiešať s vodou a nechať 5 min. odležať. Potom šľahať a postupne pridávať kryštálový cukor a šľahať do peny, nakoniec zľahka primiešať preosiatu múku s kakaom a pomleté orechy. Hmotu rozdeliť na 6 častí a každú rozotrieť na okrúhly plát s priemerom 23 cm.

Pečenie: pri 160 °C cca. 30 min.

Po upečení budú pláty tvrdé, ale naplnené do nasledujúceho dňa zmäknú.

Náplň:

BACKREMIN zmiešať s vodou a nechať odležať 15 min. Potom zľahka zamiešať do hmoty vyšľahanú smotanu MELLA WHIP. Tortu plniť striedavo, na 1 vrstvu dať cca. 150 g náplne a zvyšnou zatrieť vrch a boky torty a dať stuhnúť do chladničky do nasledujúceho dňa.

Dohotovenie:

Povrch torty potom dekorovať fondánom a tmavou polevou. Boky torty obsypať hobľovaným mandľami. Celú tortu položiť na hobľované mandle, aby sa nelepila na podnos.



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