

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

December 2017

Vianočný domček s MELLA-HT- EXTRA

SOFT pôžitok extra triedy!

- Vynikajúca jemnosť a čerstvosť
- Prispôsobené požiadavkám moderných pekární
- Prvotriedne vlastnosti cesta
- Optimálne vyladené zloženie surovín
- Flexibilné použitie



Zmes **MELLA HT EXTRA** je pekársky prípravok na jednoduchú výrobu jemného kysnutého pečiva soft.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

December 2017

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Zmes ovocia:	
Hroziienka-sultánky, umyté	1,500 kg
Mandle, hobľované, pražené	0,300 kg
Kandizovaný citrón (citronat)	0,200
Kandizovaný horký pomaranč (orangeat)	0,200
Rum	0,100 l
Cesto:	
Pšeničná múka	3,000
Tvaroh jedlý	0,600
MELLA HT EXTA	0,600
Maslo	0,450
Vajcia celé	0,300
Cukor kryštál	0,100
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná	1,000 l
Zmes ovocia	2,300

Odporúčaný technologický postup:

Doba miesenia:	2 + 8 min.
Teplota cesta:	cca. 27°C
Odležanie:	cca. 15 min.
Navážka:	0,350 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	vo forme
Kysnutie:	40 – 60 min.
Teplota pečenia:	190 °C, s otvorenou klapkou
Doba pečenia:	35 – 40 min. (teplota v jadre: 94°C)

Spracovateľský postup: Všetky prísady okrem zmesi ovocia vymiesiť do cesta hladkej konzistencie. Na konci miesenia pridať zmes ovocia a nechať odpočívať. Po odležaní cesto odvážiť, vyformovať a poukladať do pripravených foriem a dať kysnúť. Pri dobrej 1/2 kysnutia potrieť vajcom, narezať do kríža a piecť pri otvorenej klapke. Po vypečení ešte teplé domčeky potrieť maslom, pocukriť a po vychladení posypať práškovým cukrom.



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


IREKS