

Malibu rez

Všetci maškrtníci a milovníci kokosu si prídu na svoje pri ochutnaní tohto lahodného múčnika. Vhodná kombinácia rumu, kokosu a maslovej vône v rezu Malibu zaručuje dosiahnutie maximálneho chuťového zážitku. „Čerešničkou na torte“ je výborná horká čokoládová poleva.



Sandra DE LUXE – príjemná maslová príchuť znamená ďalšiu pridanú hodnotu tejto trenej hmoty, z ktorej sa pripravujú pláty i vysoké kapsle pod múčniky luxusnejšieho charakteru. Aj samotný korpus má tak lahodnú chuť, že sa používa samostatne iba s dozdobením povrchu ovocím a mrvenicou.

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



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

December 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Svetlá hmota:</i>	
Sandra DE LUXE	500,0
Tekutý vaječný obsah	150,0
Voda pitná	75,0
Olej jedlý	175,0

<i>Kokosová náplň:</i>	
STARFILL-kokosová	305,0
Voda pitná	195,0

<i>Dohotovenie:</i>	
Um tuzemský	80,0
Poleva tmavá IREKS	180,0
Olej jedlý	40,0

Odporúčený technologický postup:

Svetlá hmota:

suroviny spojiť a nechať 5 min. bobtnať. Potom miešať pretínačkou pri najnižšej rýchlosti cca.1 min do hladkej a homogénnej konzistencie.

Kokosová náplň:

suroviny spojiť a nechať 30 min. bobtnať, potom dobre premiešať.

Dohotovenie:

polovicu Svetlej hmoty rozotrieť na plech s pečným papierom (20 x 30 cm) a na ňu rovnomerne naniesť trezírovacím vreckom s hladkou trubičkou Kokosovú náplň. Zatrieť zvyškom Svetlej hmoty.

Pečenie:

pri 170 °C cca. 45 – 50 min, zavretý odťah pary (parametre sú pre elektrickú sádzacu pec).

Po vychladnutí na povrch koláča naniesť pomocou štetca um, nechať dobre vsiaknúť – oschnúť cca. 30 min. a potiahnuť riedenou Polevou tmavou IREKS. Po stuhnutí krájať na požadované kusy.



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