

# Recept mesiaca

*Všetko, čo ponúkame, chutí ...*

Marec 2012

## Montana

Montana je sypká zmes vhodná na výrobu hmoty na poťahovanie a odelovanie. Hotová hmota je smotanovo bielej farby s jemne mandľovou chuťou a má elastickú konzistenciu.

Pri modelovaní nelepí a aj pri ďalšom skladovaní hotových výrobkov nevysychá a nepraská.



Kompletná zmes **Montana** znamená veľmi jednoduchú a rýchlu prípravu, to zn. odpadá zdĺhavá doba navažovania jednotlivých surovín. **Montana** si zachováva vláčnosť aj po prídavku kakaového prášku.

Homogénna hmota je bez samostatných čiastočiek po jednotlivých surovinách, ktoré prechádzajú prísnu vstupnou kontrolou (sú tak eliminované časté kvalitatívne výkyvy sušeného mlieka).



IREKS

# Recept mesiaca

*Všetko, čo ponúkame, chutí ...*

Marec 2012

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<b>Montana</b>	<b>1000</b>
Voda pitná	150 – 170
100 % tuk	50

## Odporúčený technologický postup:

**Montana**, voda a mäkký 100% tuk sa spojí miešaním pri strednej rýchlosti v kotlíku šľahacieho stroja pretínacím hákom do hmoty podobnej paste. Potom sa hmota uloží do polyetylénového obalu a nechá vyzrieť najmenej 3 hodiny. Odporúčame nechať odležať až 24 hod.

Skladujeme pri bežnej prevádzkovej teplote, v prípade správneho uloženia je možné **Montanu** spracovávať aj v nasledujúcich 3 týždňoch.



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

  
**IREKS**