

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Január 2012

Torta Hruška

KARINA Hruška Krém spolu s kompóťovými alebo čerstvými hruškami sú základom jemnej chuti tohto múčnika. Je možné ju vyrábať vo forme rezov alebo tortových trojuholníkov a povrch dozdobiť podľa vlastnej fantázie.



Jemná chuť hrušky je spotrebiteľmi všeobecne veľmi dobre akceptovaná, preto bola na trh uvedená jej variant v rade **KARINA**. Rastúci záujem o túto komplexnú cukrársku zmes svedčí o jej širokom využití vo výrobe.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Január 2012

Odporúčané receptúry:

Suroviny	Množstvo (g)
Základná hmota:	
Sandra BRILANT	540,0
Voda pitná	360,0
Olej jedlý	100,0
Hruškový krém:	
Karina Hruška Krém	360,0
Voda pitná	180,0
Maslo	180,0
Dohotovenie:	
Trigel Neutral	70,0
Voda pitná	140,0
Kompót hruškový	200,0
Knabberstreusel	60,0

Odporúčaný technologický postup:

Základná hmota:

Suroviny spojíme a necháme cca. 5 minút bobtnať. Potom miešame pri najnižšej rýchlosti 1 minútu do hladkej a homogénnej konzistencie. Nadávkujeme do dvoch tortových foriem s priemerom 23 cm, uhladíme a pečieme.

Teplota pečenia: 170 °C (podľa typu pece).

Doba pečenia: cca 35 minút.

Hruškový krém:

KARINU Hruška Krém zmiešame s vodou a necháme 20 minút bobtnať a potom ju premiešame. Do vyšľahaného masla pridáme pripravenú **KARINU Hruška Krém** s vodou a vyšľaháme do hladkého krému.

Dohotovenie:

Obidva tortové korpusy spojíme hruškovým krémom (400 g). Potom povrch a boky torty zarovnáme zvyšným krémom a dohotovíme posypom **Knabberstreusel**. Na povrch poukladáme hrubšie plátky kompótových hrušiek, ktoré ošetríme roztokom vzniknutého zvarením želirujúceho prípravku **Trigel Neutral** s vodou. Stred torty dozdobíme opäť s **Knabberstreusel**.



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