

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Február 2012

## Medová roláda

**Honey cake**, alebo medové rezy sú medzi spotrebiteľmi stále obľúbenejším múčnikom. Na trhu však doteraz neexistoval variant medovej rolády a z tohto dôvodu po malej technologickej úprave ponúkame jedinečnú príležitosť vyrobiť medovú roládu zo suroviny **Sandra - MEDOVNÍK**



Kombinácia medového cesta s karamelovo – arašidovou náplňou pripravenou z **KARINY Arachido** a masla je veľmi príjemná a delikátna. Tento cukrársky výrobok nesklame ani skutočných labužníkov.



IREKS

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Február 2012

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<b>Základná hmota:</b>	
Sandra - MEDOVNÍK	500
Voda pitná	150
Invertný cukor s medom	125
Vajcia čerstvá	50
Pšeničná múka hladká svetlá	50
<b>Karamelovo-arašidový krém:</b>	
KARINA Arachido	280
Voda pitná	120
Maslo	320

## Odporúčený technologický postup:

**Základná hmota:** suroviny zmiešame a necháme 5 minút bobtnať. Potom miešame pri najnižšej rýchlosti cca. 1 minútu do hladkej homogénnej konzistencie. Hmotu rozotrieme na pečný papier alebo fóliu veľkosti 60 x 40 cm.

**Pečenie:** pri 260°C, 5 minút pri uzatvorenom odťahu pary (parametre sú na elektrickú sádzacu pec).

**Karamelovo-arašidový krém:** KARINU Arachido zmiešame s vodou a necháme 20 minút bobtnať. Potom premiešame, pridáme mäkké maslo a vyšľaháme do hladkého krému.

**Dohotovenie:** na upečený plát rovnomerne rozotrieme krém a zvinieme do rolády. Po stuhnutí krájame na požadované kusy.



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**