



Korpusová Zmes Profi

Orechový korpus

Likérovno-makové rezy

Recept na 5 - 6 korpusov s Ø à 26 cm

Orechová hmota:

Lieskové orechy, strúhané, pražené	0,400 kg
Rum/Voda pitná	0,200 l
Orechová hmota	0,600 kg

Lieskové orechy a rum/vodu zmiešať a nechať krátko odležať.

Hmota:

KORPUSOVÁ ZMES PROFÍ	2,000 kg
Vajcia	1,200 kg
Voda pitná	0,400 l

Orechová hmota	0,600 kg
Hmotnosť spolu	4,200 kg

Postup spracovania:

Prísady na korpusovú hmotu okrem orechovej masy šľahať 5 - 10 min. (požadovaný merný objem 350 - 380 g). Nakoniec vmiešať orechovú hmotu a naplniť pripravenou hmotou okrúhlu korpusovú formu a piecť.

Teplota pečenia: 40°C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 25 - 30 min. (teplota v jadre 94°C)

Pečenie v rotačnej peci:

Teplota pečenia: 50 - 60°C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 30 - 35 min. (teplota v jadre 94°C)

Recept na 1 plech 60 cm x 40 cm

Makový korpus:

KORPUSOVÁ ZMES PROFÍ	0,800 kg
Vajcia	0,700 kg
Voda pitná	0,475 l
MAKOVÁ NÁPLŇ TREND	0,600 kg
Hmotnosť spolu	2,575 kg

Doba šľahania: 8 - 10 min.
Teplota pečenia: 240°C
Doba pečenia: 8 - 10 min.

Likérovno-šľahačkový krém:

Smotana, našľahaná	2,000 kg
KREMSTABIL NEUTRAL	0,400 kg
Voda pitná	0,300 l
DREIDOPPEL AROMAPASTE EIERLIKÖR	0,200 kg
Hmotnosť spolu	2,900 kg

KARINA VIŠŇA KRÉM

0,500 kg

Postup spracovania:

Všetky přísady makového korpusu našľahať, rovnomerne rozdeliť na 3 plechy (60 cm x 40 cm) a piecť. Pri príprave šľahačkového krému všetky suroviny okrem smotany zmiešať. Nakoniec vmiešať do fondu našľahanú smotanu. Vychladený makový korpus spojiť so šľahačkovým krémom a KARINA VIŠŇA KRÉM a nechať schladieť na +5°C. Nakoniec rezy glazúrovať s TOPGLANZ a podľa želania dekorovať.



03.12 | 0000 | 0000000 SK




IREKS

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



Svetlé pláty

Imavé pláty

Recept na 6 plechov à 60 x 40 cm

Hmota:	
KORPUSOVÁ ZMES PROFI	2,000 kg
Vajcia	1,300 kg
Voda pitná	0,500 l
Hmotnosť spolu	3,800 kg

Postup spracovania:
Prísady na korpusovú hmotu šľahať 5 - 10 min. (požadovaný merný objem 350 - 380 g). Nakoniec cca. 0,600 kg hmoty rovnomerne naniesť na plech a piecť s parou.

Recept na 6 plechov à 60 x 40 cm

Kakaová hmota:	
Kakao	0,100 kg
Práškový cukor	0,100 kg
Vajcia	0,200 kg
Kakaová hmota	0,400 kg

Prísady kakaovej hmoty krátko vymiešať do hladka.

Postup spracovania:
Kakaovú masu zmiešať s našľahanou korpusovou hmotou. Nakoniec cca. 0,600 kg čokoládovej hmoty rovnomerne naniesť na plech a piecť s parou.

Teplota pečenia: teplota pečenia pečiva
Doba pečenia: 4 - 5 min.

Dokonalosť ako meradlo

Pekárska zmes na výrobu kyprých jemných korpusových hmôt. Nároky, ktoré máme na naše produkty, nie sú o nič menšie ako tie, ktoré na Vás dennodenne kladú Vaši zákazníci:

Pekársky tovar v TOP kvalite!

Neustále zlepšovanie našich produktov s ohľadom na zmenené výrobné podmienky, suroviny a želania konečných spotrebiteľov je pre nás preto základným predpokladom, aby sme tejto požiadavke vyhovelí.

Pre našu KORPUSOVÚ ZMES PROFI to znamená:

Jemná, kyprá štruktúra striedky a optimalizované vlastnosti čerstvosti v kombinácii so zlepšenými spracovateľskými možnosťami.

V neustále sa meniacich podmienkach zostáva našim meradlom: Dokonalosť! Pre Vás a Vašich zákazníkov.

Prednosťami našej KORPUSOVEJ ZMESI PROFI na prvý pohľad sú:

Optimalizovaná skladba surovín

- Jemná a krehká pórovitosť striedky
- Veľmi dobrá stabilita striedky v kombinácii s optimálnou kyprosťou
- Ideálna štruktúra striedky schopná rezu

Vylepšené vlastnosti hmoty

- Optimálna roztierateľnosť hmoty
- Spoľahlivé a racionálne spracovanie

Atraktívny vzhľad pečiva

- Zaujímavá farba striedky
- Veľmi dobrý objem

Ideálna čerstvosť a šťavnatosť

- Dlhá čerstvosť



Svetlý korpus

Imavý korpus

Recept na 5 - 6 korpusov s Ø à 26 cm

Hmota:	
KORPUSOVÁ ZMES PROFI	2,000 kg
Vajcia	1,200 kg
Voda pitná	0,400 l
Hmotnosť spolu	3,600 kg

Postup spracovania:
Prísady na korpusovú hmotu šľahať 5 - 10 min. (požadovaný merný objem 350 - 380 g). Nakoniec hmotou naplniť okrúhlu formu a piecť.
Na prípravu Viedenského korpusu vmiešať 0,300 kg tekutého masla/margarínu do našľahanej korpusovej hmoty. Nakoniec hmotou naplniť okrúhlu formu a piecť.

Teplota pečenia: 40°C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 25 - 30 min. (teplota v jadre 94°C)

Pečenie v rotačnej peci:

Teplota pečenia: 50 - 60°C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 30 - 35 min. (teplota v jadre 94°C)

Recept na 5 - 6 korpusov s Ø à 26 cm

Kakaová hmota:	
Kakao	0,125 kg
Práškový cukor	0,125 kg
Vajcia	0,250 kg
Kakaová hmota	0,500 kg

Prísady kakaovej hmoty krátko vymiešať do hladka.

Hmota:	
KORPUSOVÁ ZMES PROFI	2,000 kg
Vajcia	1,200 kg
Voda pitná	0,400 l
Kakaová hmota	0,500 kg
Hmotnosť spolu	4,100 kg

Postup spracovania:
Prísady na korpusovú hmotu okrem kakaovej masy šľahať 5 - 10 min. (požadovaný merný objem 350 - 380 g). Nakoniec vmiešať kakaovú hmotu a naplniť pripravenou hmotou okrúhlu korpusovú formu a piecť.

Teplota pečenia: 40°C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 25 - 30 min. (teplota v jadre 94°C)

Pečenie v rotačnej peci:

Teplota pečenia: 50 - 60°C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 30 - 35 min. (teplota v jadre 94°C)

