

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Január 2012

## GASTROPRIM – Plnka

**GASTOPRIM – Plnka** je termostabilná hmota tvoriaca základ pre pekárske náplne s mäsom alebo údeninou. Tieto náplne sú tak určené pre celý sortiment slaného jemného pečiva. Sú vhodné na malé tvary, napr. chuťoviek k vínu alebo pivu, aj do väčších snackov. Jemné pečivo so slanými náplňami je rastúcim druhom pekárskeho sortimentu.



Nasekať alebo pomlieť údeninu, ktorá sa zamieša do hotového základu, je najjednoduchší spôsob výroby mäsovej náplne. **GASTROPRIM – Plnka** sa dobre plní ručne alebo strojovým zariadením a z otvorených tvarov pečiva absolútne nevyteká, dokonca (ako celá rada náplní **GASTROPRIM**) vyplňuje dutiny vzniknuté kysnutím cesta. Upečená náplň má štruktúrovanú až zrnitú konzistenciu, nie je to žiadna pasta alebo mazľavá hmota a chuť a vonia úplne prirodzene po údenine alebo mäse.



**IREKS**

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Január 2012

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny – množstvo (%)	Mäsová náplň
<b>GASTROPRIM – Plnka</b>	<b>100</b>
Voda pitná	70
Vaječný obsah	60
Olej jedlý	20
Údenina	200 - 250

## Odporúčaný technologický postup:

Všetky suroviny okrem údeniny spojíme a necháme 20 minút odležať. Potom hmotu premiešame a pridáme pomletú alebo jemne nakrájanú údeninu, prípadne ďalšie ingrediencie ako korenie a zeleninu. Po premiešaní celého obsahu je náplň pripravená na plnenie.



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**