



je kompletná zmes
na výrobu špeciálnych
liatych hmôt



Názov torty Red Velvet a jej originálny recept údajne pochádza z newyorského hotelu Waldorf Astoria, kde ho svojim hosťom ako autorskú špecialitu podávali už v 20. rokoch minulého storočia. Red Velvet znamená červený zamiat alebo hebkosť, čím sa vyjadruje farba a jemnosť korpusu, ktorý má byť tmavý či jasne červený alebo červenohnedý. V knihe „Slovník amerického jedla a pitia“ je táto torta zaradená do kategórie diabolských potravín, pretože pre svoju bohatosť chuti sa vraj aj z moralistu stane hriešnik, ktorý napriek svojej snahe neodolá...



Sandru VELVET charakterizuje nasledujúci popis:

- Veľkou prednosťou je jednoduchá príprava korpusu.
- Vďaka svojej špecifickej farbe sa hodí na výrobky amerického štýlu „Red Velvet“.
- Možné je jej samostatné použitie len s dozdobením povrchu u výrobkov typu „cupcakes“ alebo košíčkov.
- Ďalším variantom sú sušienky typu „cookies“ s kúskami čokolády.
- Roládové pláty zo **Sandry VELVET** sú pružné a ohybné.
- Korpusy z tejto hmoty sú šťavnaté, majú kompaktný a hladký povrch.

Tortový korpus alebo košíčky zo **Sandry VELVET** plníme a zdobíme špeciálnym bielym krémom pripraveným s tvarohovými, syrovými alebo smotanovými ingredienciami.

Sandra VELVET je vyrobená **BEZ takých syntetických farbív**, u ktorých sa musí deklarovať upozornenie na možnosť nepriaznivých účinkov na činnosť a pozornosť detí!

Sandra VELVET
je neobyčajný zážitok!

IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
Slovensko
Tel.: +421 51 747 00 00
Fax: +421 51 771 61 68
objednavky@ireks.sk
www.ireks.sk

IREKS

