



### MEDOVNÍKOVÉ TRAVNÍKOVÉ SUSÍENKY (KEKSY)

#### Informácie o výrobku:

- základom cesta je SANDRA – Medovník a Invertný cukor s medom,
- chuťové variácie a krehkosť susienok sú dané dĺžkou podľa receptúry STARBU – Karamelová alebo Kakaová;
- susienky sa vyznačujú dlhou trvanlivosťou,
- výrobky sú vhodné na balenie, lebo sa nelámajú pri manipulácii, hoci sú krehké,
- hotové balenie cesta umožňuje doplniť receptúry je možné predávať aj ako polotovary k domácnemu pečeniu.

#### Doplnčená receptúra Medovníkových susienok:

Suroviny (g)	Karamelové susienky	Kakaové susienky
Cesto:		
SANDRA – Medovník	1000,0	1000,0
Pšeničná múka hladká svetlá	360,0	360,0
STARBU – Karamelová	300,0	-
STARBU – Kakaová	-	300,0
Vaječný tekutý obsah	160,0	160,0
Mešterčack	100,0	140,0
Invertný cukor s medom	100,0	100,0
Voda pitná	1000	1000
Lesňové orešky dlhové	1600	-
Cokoládové stĺčky	-	240,0
Cesťové vafle na poletie	1000	100,0



IREKS ENŽNĀVA, s.r.l.  
Výroba Salsanova 422  
5100000000  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
www.ireks.sk  
www.ireks.sk

00.000.0000.1121.1155.1155 SK

## Sandra – MEDOVNÍK & KARINA Medovník

Kombináciou týchto dvoch zmesí sa pred vami otvára nekonečný svet variácií výrobkov s medovou chuťou a vôňou...

**Sandra**

**Karina**

KOŠÍČKY S MEDOVNÍKOVOU NĀPĪNOU



### KOŠÍČKY S MEDOVNÍKOVOU NĀPĪNOU (CESTO VOĎ THĪNKĀ STRĀKA)

Na lineckom košíčku je položená guľka vyrobená z masla a medovníkovej stružinky. Táto stružinka je použitá aj v náplni, ktorá je splošňovite nasťrikaná okolo guľky. Luxusný vzhľad je dosiahnutý zasypávaním kakaovým práškom, prípadne následným rozdoobením cokoládovým ledomom.

#### Doplnčená receptúra košíčkov s medovníkovou náplňou (100 ks):

Suroviny (g)	Košíčky s medovníkovou náplňou
Linecký listok:	
Linecká zmes Enzyme	700,0
Mešterčack	280,0
Voda pitná	70,0
Kakaové medovníkové náplie	
Medovníková stružinka	600,0
Karamelová pasta	450,0
KARINA Medovník	375,0
Voda pitná	330,0
Maslo	250,0
Kakaový prášok	30,0
Medovníkové masťovka linecké:	
Medovníková stružinka	200,0
Maslo	200,0
Dobrotovence:	
Kakaový prášok	100,0
Cokoládové ozdoby	

### ČAJOVÉ MEDOVÉ PETĪVO

Tieto drobné kúsky sa vyznačujú dlhou trvanlivosťou a zaujímavým vzhľadom. Rozširujú a vhodné doplniť sortiment čajového pečiva, sú ozdobou každej čajovej kaviarke. Píliom výroba medových korpusov je veľmi jednoduchá.

#### Doplnčená receptúra Čajového medového pečiva:

Suroviny (g)	Čajové medové pečivo
Základné cesto:	
SANDRA – Medovník	1000,0
Pšeničná múka hladká svetlá	400,0
Vaječný tekutý obsah	165,0
Mešterčack	135,0
Invertný cukor s medom	100,0
Voda pitná	1000,0
Karamelová náplie:	
KARINA Medovník	1000,0
Voda pitná	280,0
Upravená a vychladená na cca 40°C	
Invertný cukor s medom	760,0
Karamelová pasta	190,0
Zúdené práso	20,0
Enzyme filling	125,0
Delektára:	
Montana	podľa ľanového





## MEDOVNÍKOVÉ KOCKY V DVOCH VARIANTÁCH

Základom korpusu dvoch dezertných kockeí je SANDRA - Medovník, so špeciálnym receptom a výsokým obsahom medu. Vyrábajú sa v dvoch variantoch: Medovník krém s KARMINOU alebo Medovník s KARMINOU. Každá kocka má hrúbku 1,5 cm a výšku 10 cm.

### Spoločné vlastnosti oboch dezertov:

- jednoducha a rýchla výroba,
- výrazná vôňou medu a kypriaci korpusu vďaka použitiu invertebró cukru s medom a zvýšený obsah vajecného obsahu,
- vzájomne bájevná kombinácia chuti a vône,
- možnosť bájevná vďaka kompaktnému povrchu z Tukuvej polevy Special Dunkel.

Odporúčane receptúry Medovníkových kockeí:	Medovníkové kocky	Medovníkové kocky Karminové
<b>Súronny (g)</b>		
Medovníkové hmoty: SANDRA - Medovník	333,0	320,0
Voda/pilina	110,0	120,0
Invertný cukor s medom	75,0	75,0
Vajecný tekutý obsah	40,0	40,0
Kalovaný prášok	-	15,0
<b>Kremy:</b>		
KARMINA Medovník	200,0	170,0
KARMINA Karmin Mix	130,0	80,0
Voda/pilina	140,0	220,0
Maslo	-	-
<b>Dobrotovence:</b>		
Tukuva poleva Special Dunkel	250,0	250,0
Olej pečlivý	50,0	50,0

## GULKY Z MEDOVNÍKOVEJ STRUHNANKY

Zo SANDRY - Medovník upravené korpusy sa uvaria a potom nasutujú. Táto stružanka je použitá ako základ hmoty aj na konštrukciu dobrotovence.

### Gulky je možné vyrábať v dvoch druhových variantoch:

- karamelová - medovníková (svetlá hmota),
- karamelová - medovníková (tmavá hmota).

### Charakteristika výrobkov:

- upravené výrobky s veľkou rýchlosťou prípravy,
- možnosť kombinovať s rôznymi druhmi záznamy,
- dobrá kombinácia chuti a vône ako napríklad med, dobrotovence, sladké karamelové maslo.

Odporúčane receptúry Guliek z medovníkovej stružnanky (100 ks):	Svetlé gulky	Tmavé gulky
<b>Súronny (g)</b>		
Hmota na gulky:		
Medovníková stružnanka	1225,0	1180,0
KARMINA Medovník	450,0	410,0
Karamelová pasta	250,0	240,0
Voda/pilina	200,0	240,0
Kalovaný prášok	-	60,0
Maslo	450,0	410,0
<b>Dobrotovence:</b>		
Medovníková stružnanka	100,0	100,0
Kalovaný prášok	-	20

## LATTE KOSIČKY - KARAMELOVÉ KOSIČKY

Vlastné korpusy oboch druhov kosičiek sú upravené zo SANDRY - Medovníka a majú tvaromby charakter.

### Latte kosičky - charakteristika:

- príchuť kávy, latte je diana príchuťou KARMINY MARCHATO v medovníkovej kreme,
- ozdoba dekoráciou vyrobené z hmoty zo SANDRY - Medovník,
- kosičky majú veľmi elegantný tvar a ozdoby je možné tvoriť podľa vlastných kreatívnych snáh.

### Odporúčane receptúra Latte kosičiek (100 ks):

Súronny (g)	Latte kosičky
<b>Medovníkové cesto:</b>	
SANDRA - Medovník	800,0
Pšeničná múka hladká svetlá	320,0
Vajecný tekutý obsah	130,0
Mestecybak	110,0
Invertný cukor s medom	80,0
Voda/pilina	80,0
<b>Krem Latte:</b>	
KARMINA Latte Marchato	310,0
Voda/pilina	280,0
Cukor kypriaca	180,0
Maslo	620,0

### Karamelové kosičky - charakteristika:

- vďaka použitiu Karamelovej pasty v náhlí majú výrazne karamelový chuť,
- výsokým obsahom zvláštnych súrovín je exkluzívna kombinácia chuti medu, karamelu, orechov a čokolády,
- kosičky majú vďaka užitočnému tvaru tvaromby charakter.

### Odporúčane receptúra Karamelových kosičiek (100 ks):

Súronny (g)	Karamelové kosičky
<b>Medovníkové cesto:</b>	
SANDRA - Medovník	655,0
Pšeničná múka hladká svetlá	265,0
Vajecný tekutý obsah	110,0
Mestecybak	90,0
Invertný cukor s medom	65,0
Voda/pilina	65,0
<b>Karamelová náplň:</b>	
Karamelová pasta	1170,0
Medovníková stružnanka	350,0
Maslo	310,0
Lesťkové orešky mleté	195,0
<b>Dobrotovence:</b>	
Tukuva poleva Special Dunkel	170,0
Olej pečlivý	50,0