

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září
2011

Linecké Ara

Linecké pečivo je obecně u českých zákazníků stále velmi oblíbenou variantou dezertu či zákusku ke kávě nebo čaji.

Linecká směs Enzyma umožňuje pekařům a cukrářům vyrábět tyto tradiční výrobky v moderním a zajímavém provedení, které na první pohled zaujme.



Linecká Ara v sobě snoubí vyváženou kombinaci korpusu z lineckého těsta, lehké arašídové náplně z **KARINY Arachido** a čokoládové chuti **Tukové polevy Spezial Dunkel**. Představuje malý, avšak efektní výrobek, který lze podávat samostatně, případně skvěle doplňuje kolekce čajového pečiva.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září 2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Linecké těsto základní:	
Linecká směs Enzyma	500,0
Voda pitná	50,0
Meisterback	200,0

Arašídový krém:	
KARINA Arachido	335,0
Voda pitná	170,0
Meisterback	200,0
Máslo mlékárenské	250,0

Dohotovení:	
Tuková poleva Spezial Dunkel	175,0
Olej jedlý	75,0
Knabberstreusel	60,0

Doporučený technologický postup:

Linecké těsto základní: změkklý **Meisterback** rozmícháme s vodou a nakonec zpracujeme **Lineckou směs Enzyma**. Vytvoříme hladké těsto, které necháme minimálně 1 hodinu odležet na chladném místě.

Poté zpracováváme. Vyválíme plát o tloušťce 3 mm a vykrajujeme linecké oválky, které pečeme při 200 °C po dobu 10 až 12 minut (dle typu pece).

Arašídový krém: **KARINU Arachido** a vodu spojíme a mícháme do hladké a homogenní konzistence. Před dalším zpracováním necháme ještě 10 – 15 minut odležet a opět přemícháme. Poté vyšleháme s máslem v homogenní hmotu.

Dohotovení: dva oválky po upečení spojujeme krémem a horní část potahujeme ředěnou **Tukovou polevou Spezial Dunkel** s olejem a sypeme **Knabberstreuselem**.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS