

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Říjen
2011

Medová kapsa

Medové pečivo je u zákazníků velmi oblíbeno pro svou jemnou chuť a vůni. **Medová kapsa** je další možností jak uspokojit poptávku po těchto výrobcích a to velmi zajímavým a neotřelým způsobem. Typická medová chuť těsta je zde totiž doplněna svěží ovocnou příchutí meruňkové nebo jiné ovocné náplně a výsledná kombinace vytváří dokonale harmonický chuťový požitek.



Těsto na medovou kapsu je připraveno z kompletní směsi **Sandra – MEDOVNÍK** a ovocné osvěžení zde představují náplně **MELLA*FRUT Meruňková, Višňová, Brusinková, Borůvková** atd. Povrch výrobku poté může být dozdoben plátkami mandlí.

Tento křehký moučník potěší každého milovníka medových výrobků.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Říjen
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Medové těsto:	
Sandra - MEDOVNÍK	220,0
Voda pitná	25,0
Invertní cukr s medem	25,0
Meisterback	30,0
Pšeničná mouka hladká světlá	90,0
Vejce tekutá čerstvá	40,0

Ovocná náplň:	
MELLA*FRUIT Meruňková	150,0

Dohotovení:	
Vejce tekutá čerstvá	100,0
Mandle plátky	25,0

Doporučený technologický postup:

Medové těsto: suroviny spojíme a vymícháme těsto, které necháme alespoň 1 hodinu odležet.

Poté těsto přemícháme a rozválíme cca na 4 mm. Vykrajujeme kolečka o průměru 10 cm, která plníme do středu meruňkovou náplní. Kolečko přehneme na půl tak, aby vznikla kapsa, kterou potřeme vejcem a posypeme plátky mandlí.

Pečení: při teplotě 190°C cca 18 - 20 minut při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).



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