

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Leden 2012

## PICCO DORTY

Svátek lásky a náklonnosti – **Den svatého Valentýna** – se nezadržitelně blíží. Již také v kontinentální Evropě se tento zvyk ustálil a bývá tradičně spojován s posíláním dárků, květin či cukrovinek drahým polovičkám. Překvapte letos své zákazníky a nabídněte jim něco originálnějšího než je karafiát či bonboniéra! Právě pro tuto příležitost jsou zde zamilované **PICCO dorty!**



**PICCO dorty** Vám společnost **IREKS ENZYMA** nabízí ve dvou variantách – světlé ze **Sandry ANETTE** – světlé a tmavé vyrobené ze **Sandry BRILANT**. Tyto základní hmoty mohou být dle Vaší fantazie doplněny různými druhy **KARIN**, které jim dodají neodolatelnou ovocnou lehkost. Perfektní povrchové dozdobení pak určitě zajistí **Montana**.

Díky velké variabilitě těchto výrobků se nemusí prodávat pouze v den svátku všech zamilovaných, ale také při mnoha jiných příležitostech a nikdy nezklamou.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Leden 2012

## PICCO dort s Latte náplní

### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Světlá hmota:</b>	
Sandra ANETTE - světlá	220,0
Voda pitná	100,0
Olej jedlý	75,0

<b>Latte náplň:</b>	
KARINA Latte Macchiatto	30,0
Cukr krupice	15,0
Voda pitná (do KARINY)	40,0
MELLA WHIP	40,0
Voda pitná (do MELLA WHIP)	10,0
Sanett	2,0
Voda pitná (do Sanettu)	4,0

### Doporučený technologický postup:

**Světlá hmota:** suroviny spojíme a necháme 5 minut bobtnat. Poté mícháme při nejpomalejší rychlosti cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Hmotu dávkujeme do formy PICCO dortu ošetřené separačním přípravkem **SEPA - WAX**.

**Pečení:** při 170 °C cca 35 minut (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Latte náplň:** KARINU Latte Macchiatto vyšleháme s vodou, cukrem a necháme 20 minut bobtnat. Do vyšlehané MELLA WHIP s vodou přidáme nabobtnanou KARINU Latte Macchiatto a roztok Sanettu. Vyšleháme do hladké konzistence.

**Dohotovení:** Latte náplň stříkáme hladkou trubičkou na vychladlý korpus. Povrch i boky dekorujeme ozdobami z Montany.



IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kširova 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**

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Leden 2012

## PICCO dort s Likérovou náplní

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b><i>Tmavá hmota:</i></b>	
<b>Sandra BRILANT</b>	<b>220,0</b>
Voda pitná	145,0
Olej jedlý	40,0

<b><i>Likérová náplň:</i></b>	
<b>KARINA Milk Mix</b>	<b>40,0</b>
Voda pitná (do <b>KARINY</b> )	20,0
<b>MELLA WHIP</b>	<b>45,0</b>
Voda pitná (do <b>MELLA WHIP</b> )	10,0
<b>Sanett</b>	<b>1,5</b>
Voda pitná (do <b>Sanettu</b> )	3,0

Doporučený technologický postup:

***Tmavá hmota:*** suroviny spojíme a necháme 5 minut bobtnat. Poté mícháme při nejmenší rychlosti cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Hmotu dávkujeme do formy PICCO dortu ošetřené separačním přípravkem **SEPA - WAX**.

***Pečení:*** při 170 °C cca 35 minut (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

***Likérová náplň:*** **KARINU Milk Mix** vyšleháme s vodou a necháme 20 minut bobtnat. Do vyšlehané **MELLA WHIP** s vodou přidáme nabobtnanou **KARINU Milk Mix** a roztok **Sanettu**. Vyšleháme do hladké konzistence.

***Dohotovení:*** **Likérovou náplň** stříkáme hladkou trubičkou na vychladlý korpus. Povrch i boky můžeme dekorovat ozdobami z **Montany**.



IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kširova 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**