

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Březen 2012

## Kávové zrno

**Kávové zrno** je tradiční český výrobek s výraznou a lahodnou chutí kávy, který si získal oblibu napříč mnoha generacemi. Nyní přichází **KARINA Moccacino**, která velmi zjednodušuje jeho výrobu.



### Výhody použití KARINY Moccacino při výrobě Kávového zrna:

- odpadá proces vaření použitých surovin a následného chlazení krému,
- dochází k podstatné úspoře energie a technologického času výroby,
- je zajištěna vždy konstantní a prvotřídní kvalita výrobku.

Pro výrobu **Kávových zrn** nabízíme i formu na 10 ks těchto výrobků.

Tvrzený plast je vhodný do myčky nádobí a velkou výhodou je ta skutečnost, že se při výrobě **Montana** k formě nelepí a díky tomu se natvarovaná zrna lehce vyklopí z formy ven.



**IREKS**

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Březen 2012

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Kávoový krém:</b>	
KARINA Moccacino	1100,0
Voda pitná	340,0
Enzyma Filling	250,0

<b>Modelovací hmota:</b>	
Montana	1730,0
Voda pitná	270,0
100% rostlinný tuk	90,0

<b>Dohotovení:</b>	
Tuková poleva Spezial Dunkel	400,0
Olej jedlý	80,0

## Doporučený technologický postup:

### **Modelovací hmota:**

Pomalým mícháním spojíme **Montanu**, vodu a nahřátý tuk do polotuhé konzistence. Necháme odležet minimálně 5 hodin, nejlépe však do druhého dne.

### **Kávoový krém:**

Spojíme směs **KARINA Moccacino** s vodou a necháme cca 15 minut odležet. Poté hmotu přemícháme a k ní lehce vmícháme tuk **Enzyma Filling** tak, aby nám vznikl hladký a tmavý krém.

### **Dohotovení:**

Do formy pro výrobu **Kávoového zrna** vložíme oválek z modelovací hmoty, který jsme si předem vypíchlí z cca 2 mm vysokého vyváleného plátu. Poté plníme **Kávoovým krémem** a opět na povrch přiložíme oválek z modelovací hmoty. Po vychladnutí a zatuhnutí zrno potahujeme ředěnou a předem nahřátou **Tukovou polevou Spezial Dunkel**.



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**