

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Březen 2012

## Kokosový kmen

Při ochutnání **Kokosového kmenu** se ihned vybaví vzpomínky na sladké dětství plné radosti a her. Není proto divu, že je tento tradiční trvanlivý výrobek oblíben především u našich nejmenších.



Výhody použití směsi **Kokosový kmen**:

- velmi jednoduchá technologie přípravy výrobků;
- odpadá nutnost vaření a následného chlazení cukerného rozvaru;
- zajištění konstantních parametrů strouhaného kokosu;
- stálá kvalita hotového výrobku: chuť, vůně, barevnost, konzistence a trvanlivost.

**Dopřejte si dětskou radost!**



**IREKS**

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Březen 2012

## Doporučená receptura:

Suroviny (g)	Kokosový kmen bílý	Kokosový kmen růžový	Kokosový kmen kakaový
Kokosový kmen – bílý	1000,0	-	1000,0
Kokosový kmen – růžový	-	1000,0	-
Rumové aroma (Dreidoppel)	15,0	15,0	15,0
Kakaový prášek	-	-	18,0
Voda pitná	90,0	90,0	90,0

## Doporučený technologický postup:

### **Kokosový kmen bílý**

Ke směsi **Kokosový kmen - bílý** přidáme aroma a vodu a mícháme protínáčkou na nejpomalejší stupeň až do spojení surovin. Výslednou hmotu ještě propracujeme ručně a tvarujeme do požadovaných tvarů.

Stejný postup je také u **Kokosového kmenu růžového**.

### **Kokosový kmen kakaový**

Ke směsi **Kokosový kmen - bílý** přidáme kakaový prášek a lehce promícháme.

Další postup je stejný jako u **Kokosového kmenu bílého**.



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**