

Recept měsíce

Živo pro všechny smysly!

Březen 2012

Makové kolečko s brusinkou

Zaujmut dnešního náročného zákazníka rozhodně není jednoduchý úkol a trh si stále žádá další zajímavé nápady. Tento měsíc přicházíme s inovovaným výrobkem, který kombinuje tradičně oblíbené chutě v nové a vynikající kvalitě. **Makové kolečko s brusinkou** neupoutá pozornost pouze zajímavým tvarem, ale i svými výbornými sensorickými vlastnostmi.



Základní těsto je vyrobeno ze směsi **MaxiSoft**, která již svým názvem odkazuje na soft charakter konečných výrobků. Zajímavá a příjemná kombinace másla, vanilky a citrónu je podpořena také přirozenou máslovou barvou. Jedinečná kvalita makové náplně je dána použitím **Makové náplně PRIMA**, která nabízí hrubší charakter a tím možnost vnímat strukturu a jednotlivá maková zrnka. Náplň není potřeba dosla-zovat a ani aromatizovat, protože je vyrobena z prvotřídního máku. Komplexnost závěrečné chuti a vůně je podtržena pikantní náplní **MELLA*FRUIT Brusinkovou**.



IREKS

Recept měsíce

Žeivo pro všechny smysly!

Březen 2012

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
MaxiSoft	3,0
Margarín stolní	18,0
Cukr krupice	18,0
Droždí pekařské	6,0
Sůl jedlá	1,2
Voda pitná	40,0

Doba mísení:	4 + 10 min.
Teplota těsta:	25 - 28 °C
Zrání těsta:	15 min.
Kynutí:	45 - 60 min.
Teplota pečení:	180 - 210 °C
Doba pečení:	25 - 30 min.

Doporučený technologický postup:

Vyzrálý pres těsta rozválíme na plát o rozměru 70 x 40 cm a tloušťce 4 mm. Na obdélník těsta rozetřeme 1 kg **Makové náplně PRIMA (Maková náplň PRIMA 1000 g** • Voda pitná 650 g - doporučená teplota vody je cca 50 °C). Plát stočíme po kratší straně do tvaru rolády a tu rozkrájíme na kolečka o šířce 2 cm. Ty vložíme do vymazané hamburgerové formy (průměr 10,5 cm a hloubka 3 cm) a dáme kynout. Vykyнутá kolečka pomažeme a dozdobíme **MELLA*FRUIT Brusinkovou** (cca 30 g) a drobenkou z **MELLA MÜRB** - cca 10 g (**MELLA MÜRB 1000 g** • Margarín stolní 400 g • Cukr krupice 50 g). Po vsazení do pece zvedneme teplotu spodního pečení na 210 °C. Výrobky vyklápíme z formy mímě vychladlé, aby nedošlo k jejich deformaci.



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