

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Duben 2012

## Kávový dezert

**KARINA Moccacino** není určena pouze pro výrobu tradičního českého zákusku kávové zrnko, ale její chuť se skvěle hodí i do jiných druhů cukrářských dezertů. Stačí i tenká vrstva této náplně a jinak sladký výrobek dostane luxusně kávovou chuť a vůni.



Příkladem neodolatelného pokušení je dezert, jehož čokoládový korpus je vyroben ze **Sandry BRILANT**, kávová náplň z **KARINY Moccacino** a finální dohotovení pak z modelovací hmoty **Montana**.

**Poznejte jinou a lepší chuť kávy s KARINOU Moccacino!**



  
**IREKS**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2012



## Doporučená receptura:

<i>Tmavá hmota:</i>	
<b>Sandra BRILANT</b>	<b>540,0</b>
Voda pitná	360,0
Olej jedlý	100,0

<i>Kávový krém:</i>	
<b>KARINA Moccacino</b>	<b>70,0</b>
Cukr krupice	20,0
Voda pitná	30,0
Máslo mlékárenské	210,0

<i>Modelovací hmota:</i>	
<b>Montana</b>	<b>380,0</b>
Voda pitná	60,0
100% rostlinný tuk	20,0

## Doporučený technologický postup:

**Tmavá hmota:** suroviny spojíme a necháme cca 5 minut bobtnat. Poté krátce mícháme při pomalé rychlosti do hladké a homogenní konzistence. Dávujeme na plech s okrajem a pečícím papírem 60 x 20 cm a uhladíme.

**Pečení:** při teplotě cca 180 °C cca 25 minut.

**Kávový krém:** KARINU Moccacino spojíme s vodou a necháme cca 15 minut bobtnat. Poté hmotu ještě jednou přemícháme a vyšleháme s máslem do hladkého krému.

**Modelovací hmota:** suroviny spojíme do homogenní polotuhé konzistence a necháme odležet do druhého dne. Poté modelovací hmotu rozpracujeme do hladka, vyválíme plát o rozměrech minimálně 50 x 26 cm a rozkrájíme na čtyři pásy (12,5 x 26 cm) - před rozkrájením můžeme plát ozdobit rýhováním přes šablonu.

**Dohotovení:** na tmavý plát 30 x 20 cm rozetřeme **kávový krém** (250 g), přiložíme druhý plát a zarovnáme zbylým krémem. Necháme ztuhnout v chladu. Poté krájíme na čtyři pásy široké 4 x 26 cm a každý zvlášť obalíme ozdobeným pásem z **modelovací hmoty**. Pro lepší přilnavost můžeme stranu, kterou budeme přikládat na korpus, potřít vodou. Poté každý pás krájíme na tři kusy, které můžeme na obou koncích potáhnout v tmavé polevě (**Tuková poleva Spezial Dunkel**).



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**