

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Květen 2012

## Latte košíček

Kombinace kávové a medové chuti je vrcholným gastronomickým zážitkem. Skloubí se tak lahodně sladké a typicky hořké chuťové tóny. Takovéto potěšení si dopřejeme při ochutnání luxusně vypadajícího **Latte košíčku**. V případě tohoto výrobku dochází ke spojení vizuální i sensorické výjimečnosti, kterou ocení každý zákazník!



Vlastní korpus košíčku je vyroben ze **Sandry – MEDOVNÍK** a má trvanlivý charakter. Ze stejné směsi jsou pak připraveny i nápadité ozdobné dekorace, které doplňují celkový vzhled tohoto dezertu. Příchut' kávy do máslového krému vnáší **KARINA Latte Macchiato**.

Tyto **Latte košíčky**, působící již na první pohled velmi efektně a exklusivně, si lze samozřejmě dozdobit dle vlastních kreativních schopností.



**IREKS**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Květen 2012



## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Medovníkové těsto:</b>	
<b>Sandra - MEDOVNÍK</b>	<b>800,0</b>
Pšeničná mouka hladká světlá	320,0
Vaječný tekutý obsah	130,0
<b>Meisterback</b>	<b>110,0</b>
<b>Invertní cukr s medem</b>	<b>80,0</b>
Voda pitná	80,0

<b>Krém Latté:</b>	
<b>KARINA Latte Macchiatto</b>	<b>310,0</b>
Voda pitná	280,0
Cukr krupice	180,0
Máslo mlékárenské	620,0

## Doporučený technologický postup:

**Medovníkové těsto:** suroviny spojíme a vymícháme hladké těsto, které necháme nejméně 1 hodinu odležet v chladu. Poté dobře propracujeme a vytlačujeme do formiček košíčků.

**Pečení:** při teplotě 190 °C cca 12 minut a otevřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

**Krém Latté:** KARINU Latte Macchiatto vymícháme s vodou a necháme 15 minut bobtnat. Poté vyšleháme s postupným přidáváním másla do hladkého krému.

**Dohotovení:** na vychladlé korpusy košíčků stříkáme řezanou trubičkou (č. 14) **krém Latté** do tvaru špičky. Košíčky můžeme dozdobit ozdobami různých tvarů, které si připravíme z **medovníkového těsta**. Receptura je na 100 ks výrobků.



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**