

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec 2012

Medovníkové kuličky

Kombinací směsí **Sandra – MEDOVNÍK** a **KARINA Medovník** se otvírá bohatý svět variací výrobků s medovou chutí a vůní! Jedním z nich jsou **Kuličky z medovníkové strouhanky**.

Tato strouhanka se připravuje nastroháním upečených a usušených korpusů ze **Sandry – MEDOVNÍK**. Získané drobečky pak mohou být použity jako základ hmoty pro mnoho výrobků i pro jejich konečné dohotovení.

V současné době společnost **IREKS ENZYMA** nabízí již hotovou **Medovníkovou strouhanku**, kterou si můžete koupit za 120,- Kč/kg a různé variace sami vyzkoušet. Budete překvapeni, jak je to jednoduché!



Kuličky samotné lze připravit ve dvou chuťových variantách:

světlé karamelovo - medovníkové a **tmavé kakaovo - medovníkové**.

Tyto nepečené výrobky se vyznačují rychlou přípravou a výborně se hodí do teplého letního počasí. Díky své velikosti a delikátní chuti skvěle doplňují také kolekce čajového pečiva, či slouží jako malé rautové dezerty.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec 2012



Doporučená receptura: (100 ks)

Suroviny (g)	Světlé kuličky	Tmavé kuličky
Hmoty na kuličky:		
Medovníková strouhanka	1225,0	1180,0
KARINA Medovník	450,0	410,0
Karamelová pasta	250,0	240,0
Voda pitná	200,0	240,0
Kakaový prášek	-	60,0
Máslo mlékárenské	450,0	410,0

Dohotovení:		
Medovníková strouhanka	100,0	100,0
Kakaový prášek	-	2,0

Doporučený technologický postup:

Hmota na kuličky:

všechny suroviny kromě másla spojíme a necháme cca 15 minut odležet. Poté mícháme i s máslem v kotli šlehacího stroje do hladké a homogenní konzistence. Necháme minimálně 1 hodinu odležet v chladu a poté tvarujeme kuličky, které nakonec obalujeme v **Medovníkové strouhance** (u tmavých kuliček strouhanku smícháme s kakaovým práškem).

Medovníková strouhanka:

Sandra - MEDOVNÍK 1000 g, voda pitná 100 g, **Invertní cukr s medem** 100 g, **Meisterback** 135 g, pšeničná mouka hladká světlá 400 g, vaječný tekutý obsah 165 g - vše smícháme v hladké a pevné těsto, necháme odležet a poté pečeme - sušíme různé tvary. Po usušení a vychladnutí strouháme na jemno.

Dohotovení:

pro dohotovení povrchu je možné použít kolečka z modelovací hmoty **Montana** (u tmavých kuliček s kakaem), která jsou předem vypíchnutá a zatuhlá.



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