

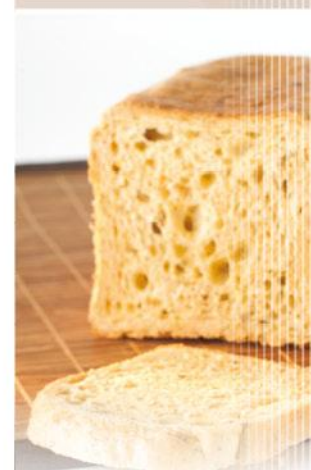
# Recept měsíce

*Pečivo pro všechny smysly!*

Červenec 2012

## Plundry Kalifornie

**Směs Kalifornie** představuje velmi variabilní základ pro přípravu nejen chleba a pečiva, ale i plunder. Výrobky ze **Směsi Kalifornie** jsou velmi chutné a vyznačují se zářivou žlutou barvou, díky které jsou na pultech obchodů nepřehlédnutelné.



Plundry jsou v současné době velmi oblíbenou variantou pečiva ke svačině a pro zahnání malého hladu. Plundrová těsta **Kalifornie** lze bez problémů kombinovat se sladkými i slanými náplněmi a jsou ideálním základem pro výrobky, které potěší každého hladového zákazníka.

Slané varianty, tzv. snacky, jsou skvělé s náplněmi **MELLA\*PRIM** a **MELLA\*STAR**, sladké jsou pak lahodné s náplněmi řady **MELLA\*FRUIT**.

  
**IREKS**

# Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červenec 2012

## Doporučená receptura:

Suroviny (%)	Slaná plundra	Sladká plundra
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0	100,0
<b>Směs Kalifornie</b>	<b>20,0</b>	<b>20,0</b>
Cukr krupice	-	8,0
Droždí pekařské	6,0	6,0
Margarín stolní	5,0	5,0
Sůl jedlá	2,0	2,0
Voda pitná studená	52,0	50,0
<b>Enzyma Zieh (margarín tažný)</b>	<b>20% na těsto</b>	<b>20% na těsto</b>

## Doporučený technologický postup:

	Slaná plundra	Sladká plundra
Doba mísení:	6 + 4 min.	6 + 4 min.
Teplota těsta:	20 °C	20 °C
Zrání těsta:	15 min.	15 min.
Kynutí:	60 - 90 min.	60 - 90 min.
Teplota pečení:	180 - 210 °C	180 - 210 °C
Doba pečení:	8 - 13 min.	7 - 11 min.

### Slaná plundra Kalifornie:

Chladný vodánek se provaluje s tažným margarínem stylem 3 + 4. Při posledním vyválení před tvarováním se nastaví tloušťka lemy u středně velkých slaných croissantů na 3,5 mm, u plněných tvarů na 3 mm. K naplnění slaného plundrového pečiva **Kalifornie** doporučujeme použít termo-stabilní náplně z řad **MELLA\*PRIM** nebo **MELLA\*STAR**.

### Sladká plundra Kalifornie:

Chladný vodánek se provaluje s tažným margarínem stylem 4 + 4. Při posledním vyválení před tvarováním se nastaví tloušťka lemy u středně velkých sladkých croissantů na 3,5 mm, u plněných tvarů na 3 mm. K naplnění sladkého plundrového pečiva **Kalifornie** doporučujeme použít termo-stabilní ovocné náplně z řad **MELLA\*FRUIT**, makové náplně z produkce **IREKS ENZYMA** nebo vanilkové pečící krémy **Creme Venezia** či **Backremin**.



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**