

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září 2012

Křehký jablečný koláč

Dle zdravého rozumu je pro naše tělo nejlepší stravovat se sezónně. Co to znamená? Zcela jednoduše si pochutnávat na dobrotách, které nám v tu danou roční dobu přináší naše příroda. Jako např. jablka dozrávající na konci léta. Dopřejte si jejich šťavnatost ve vynikajícím **Křehkém jablečném koláči**, kde v čerstvé formě tvoří podstatnou část lahodné ovocné náplně.



Korpus koláče je vyroben z kompletní **Linecké směsi Enzyma**, která při zpracování šetří čas i práci. Druhou důležitou ingrediencí, samozřejmě kromě čerstvých jablek, je hotová pekařská a cukrářská náplň **Zlaté jablko**, která vzniká technologií vaření jablečných loupaných kostek s cukrem. Výsledkem tohoto postupu je produkt s výbornými chuťovými vlastnostmi a se širokým spektrem použití.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září 2012



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Křehké těsto:	
Linecká směs Enzyma	500,0
Kypřící prášek	1,2
Meisterback	135,0
Vaječný tekutý obsah	50,0
Voda pitná	35,0

Jablková náplň:	
Zlaté jablko – pekařská jablečková náplň	650,0
Saftbinder	30,0
Cukr krupice	55,0
Jablka čerstvá loupaná	350,0

Doporučený technologický postup:

Křehké těsto: suroviny spojíme a vypracujeme těsto, které necháme odležet nejméně 1 hodinu.

Jablková náplň: náplň Zlaté jablko - pekařská jablečková náplň smícháme s cukrem a Saftbinderem. Poté přidáme nakrájená jablka (na větší kusy) a dobře promícháme.

Dohotovení: 540 g těsta rozválíme do kruhu a vyložíme jím dortový ráfek o průměru 23 cm (do poloviny výšky ráfku, ráfek je standardně obalen pečícím papírem). Na těsto rozetřeme Jablečkovou náplň, zarovnáme a dozdobíme mřížkou ze zbytku těsta.

Pečení: při 180 °C cca 70 minut, otevřený odtah páry (parametry jsou pro el. sázecí pec).

Po vychladnutí krájíme koláč na požadované kusy.



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