

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Září 2012

Tvarohový plundrový moučník

Tvarohová náplň patří mezi ty tradičně nejoblíbenější, které můžete svým zákazníkům nabídnout. Vymýšlet stále nové, chuťově a vzhledově poutavé varianty tvarohových výrobků však může být únavné, nápady prostě někdy nepřicházejí. Z tohoto důvodu Vám pro inspiraci nabízíme *tvarohový plundrový moučník*, který je zajímavou kombinací šťavnatého korpusu, lahodné tvarohové náplně a křupavého plundrového těsta.



Křupavé plundrové těsto se připravuje ze **Směsi Croissant**, vynikající tvarohovou náplň zaručuje **Isabela Stabil II.** a vložený tenký piškotový plát je upečen ze **Sandry KOMPLET světlé – roládové pláty.**



IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Září 2012

Doporučená receptura:

Plundrové těsto:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Směs Croissant	25,0
Droždí pekařské	4,0
Cukr krupice	3,0
Voda pitná	57,0
Enzyma Zieh – tažný margarín	25,0

Tvarohová náplň:

Suroviny	Množství (%)
Tvaroh měkký	100,0
Isabela Stabil II.	40,0
Vejsce čerstvá	32,0
Máslo mlékárenské (povolené)	18,0

Korpus:

Suroviny	Množství (%)
Sandra KOMPLET světlá – roládové pláty	100,0
Voda pitná	70,0



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