

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Listopad 2012

## Malibu řez

Všichni mlsouni a milovníci kokosu si přijdou na své při ochutnání tohoto lahodného moučníku. Vhodná kombinace rumu, kokosu a máslové vůně v řezu Malibu zaručuje dosažení maximálního chuťového zážitku. Třešničkou na dortu pak je výborná hořká čokoládová poleva.



**Sandra DE LUXE** – příjemná máslová příchuť znamená další přidanou hodnotu této třené hmoty, z které se připravují pláty i vysoké kapsle pod moučníky luxusnějšího charakteru. I samotný korpus má tak lahodnou chuť, že se používá samostatně s pouhým dozdobením povrchu ovocem a drobenkou.

**MELLA\*STAR - Kokosová** – termostabilní kokosová náplň pro široké využití při výrobě jemného kynutého pečiva i třených hmot s výraznou kokosovou vůní.



IREKS

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Listopad 2012



## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Světlá hmota:</b>	
Sandra DE LUXE	500,0
Vaječný tekutý obsah	150,0
Voda pitná	75,0
Olej jedlý	175,0
<b>Kokosová náplň:</b>	
MELLA*STAR – Kokosová	305,0
Voda pitná	195,0
<b>Dohotovení:</b>	
Rum tuzemský	80,0
Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)	180,0
Olej jedlý	40,0

## Doporučený technologický postup:

**Světlá hmota:** suroviny spojíme a necháme 5 min bobtnat. Poté mícháme protínačkou při nejnižší rychlosti stroje cca 1 min do hladké a homogenní konzistence.

**Kokosová náplň:** suroviny spojíme a necháme 30 min bobtnat, poté dobře promícháme.

**Dohotovení:** polovinu **Světlé hmoty** rozetřeme na plech s okrajem a pečícím papírem (20 x 30 cm) a na ni rovnoměrně nanese trezírovacím sáčkem s hladkou trubičkou **Kokosovou náplň**. Zatřeme zbytkem **Světlé hmoty**.

**Pečení:** při 170 °C cca 45 - 50 min, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Po zchladnutí na povrch koláče nanese pomocí štětce rum, necháme dobře vsáknout - oschnout cca 30 min a potáhneme ředěnou **Tukovou polevou Spezial Dunkel**.

Po zatuhnutí krájíme 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**