

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec 2012

Modelovaná brambora

Určitě si každý z nás vzpomene na tento tradiční výrobek, kterému v dětství snad nikdo neodolal a vyhledával ho v prodejním pultu při všech návštěvách cukráren. Modelovací hmota chutná všem a tak není divu, že se brambora stala tak oblíbeným zákuskem. Bohužel je natolik pracná, že pomalu mizí ze sortimentu. Ale díky našim surovinám lze **Modelovanou bramboru** vyrobit rychleji a ekonomičtěji – tak proč to nezkusit?



Sandra BUFFY Komplet - kompletní směs se sušeným vaječným obsahem vhodná pro přípravu buflerů. Při použití této směsi je pro jejich výrobu nutná již pouze pitná voda.

KARINA Kakao Mix - hotová směs pro přípravu tukového kakaového krému.

Montana - sypká směs vhodná k výrobě hmoty na potahování a modelování. Jde o jedinečný výrobek na trhu, ze kterého během krátké doby uděláte hotové zázraky!



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec 2012



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmota na buflery:	
Sandra BUFFY Komplet	500,0
Voda pitná	250,0
Kakaový krém:	
KARINA Kakao Mix	310,0
Voda pitná	130,0
Máslo mlékárenské	390,0
Modelovací hmota:	
Montana	830,0
Voda pitná	130,0
100% rostlinný tuk	40,0
Dohotovení:	
Kakaový prášek	30,0
Cukr moučka	10,0

Doporučený technologický postup:

Hmota na buflery: suroviny spojíme a necháme 5 minut bobtnat. Poté šleháme 5 minut při nejvyšší rychlosti stroje. Takto připravenou hmotu stříkáme hladkou trubičkou do kulatých tvarů buflerů (100 ks).

Pečení: při 190 °C cca 12 minut, otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Kakaový krém: KARINU Kakao Mix smícháme s vodou a necháme 20 minut odležet. Poté přemícháme a vyšleháme se změklym máslem do hladkého krému.

Modelovací hmota: Montanu smícháme s vodou a 100% rostlinným tukem. Dobře promícháme a necháme minimálně 2 hodiny odležet.

Dohotovení: upečené buflery spojíme **Kakaovým krémem** (vždy dva kusy k sobě) a necháme ztuhnout. Po ztuhnutí obalujeme **Modelovací hmotou** a v kakaovém prášku. Povrch brambory 3 x nařízneme a posypeme špetkou moučkového cukru.



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