

# Recept měsíce

*Vše, co nabízíme, chutná...*

Leden 2013

## Velikonoční beránek

Na Vánoce je tradicí péct vánočku, na Velikonoce zase **Velikonočního beránka** – nejdůležitější symbol Velikonoc. Ani se nenadějeme a nastane čas oprášit velikonoční formu a pak už můžeme dále postupovat dle tradičních receptů. Beránek by rozhodně neměl na svátečním stole chybět – k čaji či kávě přijde určitě vhod!



**Sandra HARMONY** je zakoncentrovaná směs určená pro výrobu šlehaných a třených výrobků pečených ve formách. Harmonicky spojuje vysokou kvalitu výrobků s optimální cenou připravené hmoty.

**Sandra SPEKTRUM – světlá** je cukrářská směs určená k výrobě hmot s vyšším obsahem oleje vhodná zejména pro výrobu bábovek, chlebičků a dalších výrobků pečených ve formách.

**Sandra – PERNÍK** je kompletní směs pro jednoduchou výrobu kvalitního jemného perníku, perníkových řezů a jiných specialit z perníkové hmoty.



IREKS

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden 2013

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Sandra HARMONY</b>	<b>1125,0</b>
Cukr krupice	700,0
Pšeničná mouka hladká světlá	180,0
Voda pitná	860,0
Olej jedlý	350,0

Suroviny	Množství (g)
<b>Sandra SPEKTRUM – světlá</b>	<b>1000,0</b>
Voda pitná	400,0
Olej jedlý	300,0

Suroviny	Množství (g)
<b>Sandra – PERNÍK</b>	<b>1000,0</b>
Voda pitná	550,0
Olej jedlý	250,0

## Doporučený technologický postup:

### Sandra HARMONY

Všechny suroviny spojíme a necháme cca 5 min. bobtnat. Pro získání šlehané hmoty šleháme při maximální rychlosti 6 - 8 minut a dávkuje do připravených tvořítek. Pro získání třeňé hmoty mícháme při nejpomalejší rychlosti 1 minutu a dávkuje do předem připravených tvořítek.

### Sandra SPEKTRUM – světlá

Všechny suroviny smícháme a necháme 5 minut nabobtnat. Poté mícháme při nejnižší rychlosti po dobu 1 - 2 minut (protínačkou) do hladké a homogenní konzistence. Doporučený měrný objem 860 - 920 g/l.

### Sandra – PERNÍK

Suroviny spojíme a necháme cca 5 minut bobtnat. Poté 0,5 - 1 minutu mícháme při nejpomalejší rychlosti do hladké a homogenní konzistence.



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**