

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2015

Latte řez

Latte macchiato [late makjáto] je horké mléko s vrstvou espressa doplněné jemnou mléčnou pěnou připravenou z našlehaného mléka. Na rozdíl od cappuccina se *latte macchiato* nezdobí skořicí, protože ta přebíjí chuť kávy. V případě přání je *latte macchiato* možné dozdobit kakaovým sirupem nebo kakaem.

Ve stejném duchu je připraven **Latte řez**.



Jemnou chuť kávy s mlékem dodává dezertu Krém Latte připravený z **KARINY Latte Macchiato** a smetany ke šlehání i povrchová lesklá glazura **MELLA GLAZE WHITE** s mletou kávou. Chuť čokolády vnáší do řezu proužky čokoládového korpusu připraveného ze **Sandry BRILANT**. To vše na jemném korpusu s vůní másla upečeném ze **Sandry DE LUXE**.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2015

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Světlá hmota:	
Sandra DE LUXE	230
Vaječný tekutý obsah	70
Voda pitná	35
Olej jedlý	80
Tmavá hmota:	
Sandra BRILANT	110
Voda pitná	72
Olej jedlý	20
Šlehačkový krém:	
KARINA Latte Macchiatto	240
Voda pitná (do KARINY)	320
Smetana ke šlehání (35%)	400
Cukr krupice	80
Sanett	35
Voda pitná (do Sanettu)	70
Dohotovení:	
MELLA GLAZE WHITE	100
Mletá káva	1

Doporučený technologický postup:

Světlá hmota: suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. Hmotu rozetřeme do ráfku o velikosti 20 cm x 30 cm.

Pečení: při 170 °C po dobu cca 30 minut a při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Tmavá hmota: postup viz **Světlá hmota**, ale velikost ráfku je 10 cm x 30 cm.

Šlehačkový krém: smícháme **KARINU Latte Macchiatto**, cukr, vodu a necháme cca 15 minut odležet. Poté tuto hmotu spojíme s vyšlehanou smetanou a s předem nahřátým roztokem **Sanettu**.

Dohotovení: na upečený a vychladlý světlý korpus ze **Sandry DE LUXE** rozetřeme 300 g náplně. Přiložíme pruhy tmavého korpusu ze **Sandry BRILANT** o šířce 2,5 cm a mezi pruhy vynecháváme 2 cm mezery. Zatřeme zbylou náplní (800 g). Po ztuhnutí povrch dohotovíme **MELLA GLAZE WHITE** s mletou kávou.



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