

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2019

Pařížský dort



Doporučená receptura:

| Suroviny | Množství (g) |
|--|--------------|
| Hmota | |
| Sandra BLACK | 800 |
| Vaječný tekutý obsah | 465 |
| Voda pitná | 240 |
| Olej jedlý | 145 |
| Pařížská šlehačka | |
| Chocolate de Luxe | 280 |
| Smetana ke šlehání (35 % tuku) – horká | 280 |
| Smetana ke šlehání (35 % tuku) – studená | 980 |
| Poleva | |
| Chocolate de Luxe | 40 |
| Voda pitná | 25 |

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

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2019

Doporučený technologický postup:

Hmota: Suroviny spojíme a mícháme je protínačkou při střední rychlosti po dobu 1 - 2 minut do hladké a homogenní konzistence. Hmotu dávkujeme do 4 dortových ráfků o průměru 23 cm (á = 400 g).

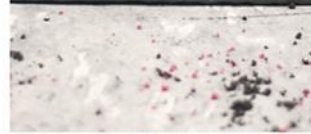
Pečení: 170 °C, po dobu cca 30 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Pařížská šlehačka: **Chocolate de Luxe** smícháme s recepturně prvním (menším) množstvím smetany, kterou předem převaříme nebo hodně nahřejeme, vymícháme do hladké konzistence a uložíme do lednice vychladit. Po dokonalém vychlazení tuto hmotu spojíme s druhým recepturním množstvím smetany (studeným!) a vše společně vyšleháme do stabilní a hladké konzistence.

Technologický postup: Vychlazené korpusy jednotlivě lepíme k sobě stejnými vrstvami pařížské šlehačky tak, aby nám zbylo dostatečné množství šlehačky na obmazání povrchu a boků dortu. Poté ho dáme vychladit do lednice a připravíme si čokoládovou polevu.

Poleva: Spojíme **Chocolate de Luxe** s horkou nebo převařenou vodou, vymícháme do hladké konzistence a pomocí např. papírového kornoutku polevu nanášíme po okrajích na vychlazený pařížský dort.

Poznámka: Povrch dortu dozdobíme dle požadavku např. čerstvým ovocem nebo čokoládovými ozdobami.



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