

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2019

## Pestré roládové pláty



### Doporučená receptura – roládové pláty:

Suroviny:	fialkový plát	zelenomodrý plát	tyrkysový plát	zelený plát	oranžový plát
<b>Sandra VARIACE</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>
Voda pitná	320 g	320 g	320 g	320 g	320 g
Olej jedlý	180 g	180 g	180 g	180 g	180 g
Vaječný tekutý obsah	560 g	560 g	560 g	560 g	560 g
Pasta Dragonfruit (266)	60 g	-	-	-	-
Pasta Delfino blue (392)	-	120 g	60 g	-	-
Pasta Waldmeister (406)	-	-	-	60 g	-
Pasta Seabuckthorn (447)	-	-	-	-	60 g

### Doporučený technologický postup:

**Hmota:** Všechny suroviny spojíme a hned mícháme při nejnižší rychlosti stroje do hladké homogenní konzistence, cca 1 minutu. Z takto připravené hmoty vyrábíme roládové pláty (navážka dle potřeby).

**Pečení:** Při 230 °C, doba pečení cca 8 minut dle navážky, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Další pestré varianty vám představíme v rámci jarních seminářů.

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**