

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden 2019

## Řez levandulový



### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Hmota</b>	
<b>Sandra DE LUXE</b>	<b>250</b>
Voda pitná	55
Vaječný tekutý obsah	75
Olej jedlý	90
<b>Náplň jogurtová</b>	
<b>KARINA Jogurt</b>	<b>160</b>
Voda pitná	50
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	230
<b>Sanett</b>	<b>15</b>
Voda pitná	30
<b>Náplň levandulová</b>	
<b>KARINA Basic Milk</b>	<b>130</b>
Voda pitná	65
<b>Extrakt Lavender (238)</b>	<b>22</b>
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	560
<b>Sanett</b>	<b>20</b>
Voda pitná	40
<b>Dohotovení</b>	
<b>MELLA GLAZE WHITE</b>	<b>110</b>



IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kširova 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...

Leden 2019

## Doporučený technologický postup:

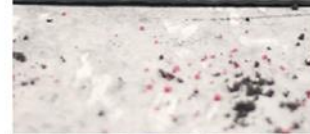
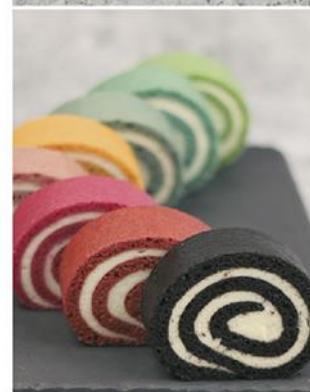
**Hmota:** Všechny suroviny spojíme a mícháme při nejnižší rychlosti stroje do hladké homogenní konzistence (cca 1 minutu). Takto připravenou hmotu rozetřeme na plát 30 × 40 cm.

**Pečení:** Při 230 °C cca 7 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

**Náplň jogurtová:** **KARINU Jogurt** vyšleháme s vodou a necháme cca 10 minut odležet. Poté přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou. Nakonec vmícháme teplý roztok **Sanettu**.

**Náplň levandulová:** **KARINU Basic Milk** vyšleháme s vodou, **Extraktem Lavender** a necháme cca 10 minut odležet. Poté přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou. Nakonec vmícháme teplý roztok **Sanettu**.

**Dohotovení:** Vychladlý plát rozkrojíme na 2 kusy (20 × 30 cm). Jeden vložíme do plechu s okrajem a rozetřeme na něj jogurtovou náplň. Přiložíme druhý korpus, na který rozetřeme náplň levandulovou. Po ztuhnutí a vychlazení v lednici dohotovíme povrch **MELLA GLAZE WHITE**, kterou můžeme obarvit například fialovou gelovou potravinářskou barvou.



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**