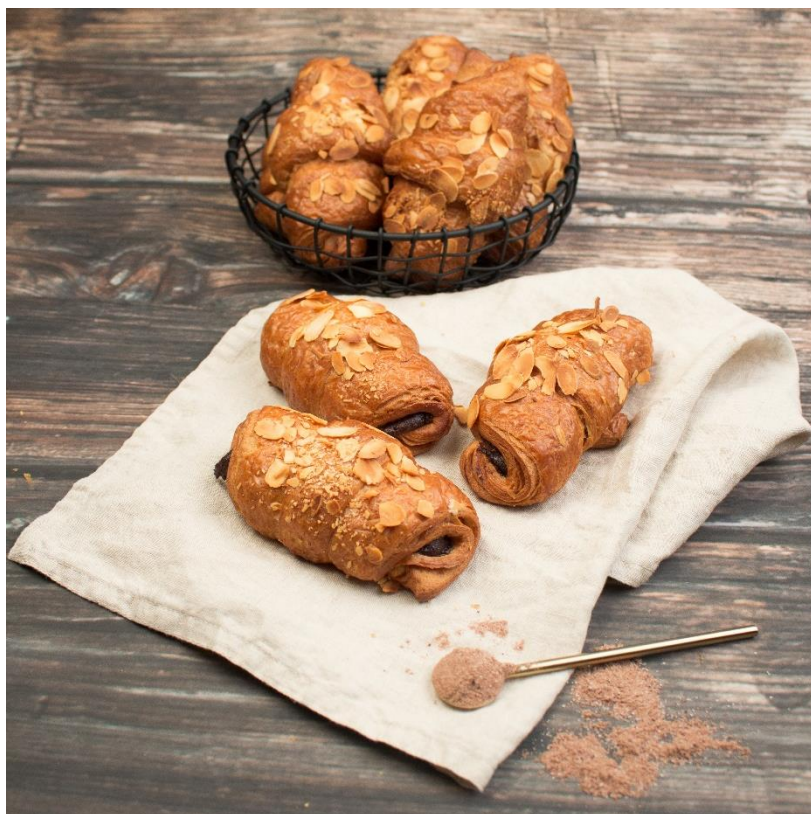


Sladový croissant s čokoládovou náplní



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Těsto	
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
SLAD Premium	10,0
Cukr krupice	10,0
Droždí pekařské	6,0
Veje čerstvá	5,0
Margarine UNIWERSALNA 80 %	5,0
Ireks Frost	2,5
Sůl jedlá	2,2
Ledová tříšť	20,0
Voda pitná	24,0
Provalování	
MAESTRA PUFF PASTRY, Mass Balance, Margarine 80%	48,9
Náplň	
Čokoládová náplň Premium	72,4
Voda pitná	36,2
Mašlování: Vaječná melanz	
Posyp: Mandle plátky	



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

Pečivo pro všechny smysly

CHLÉB
A
UMĚNÍ

Leden 2019

Doporučený technologický postup:

Celková navážka (g)	66
Doba mísení (min)	3 + 6
Teplota těsta (°C)	20 – 22
Zrání těsta (min)	15 + 15 + 30 v lednici
Kynutí těsta (min)	45 – 50
Teplota pečení (°C)	220 – 225
Doba pečení (min)	9

Těsto: Vymísené těsto necháme odležet 15 min v lednici, poté provalujeme s tažným margarínem na 4 ×. Dáme opět odležet do lednice na 15 min a proválíme na 3 ×. Po posledním odležení 30 min v lednici rozválíme na finální tloušťku 2,5 mm. Raznicí na croissanty vykrájíme těstové díly, plníme je náplní v množství 20 g u základny trojúhelníků zcela od kraje ke kraji. Špiče těsta s náplní přeložíme k sobě doprostřed a smotáme je do tvaru croissantu. Odsazujeme na plechy s pečicím papírem a dáme kynout. Po nakynutí mašlujeme ředěnou vaječnou melanží, sypeme plátky mandlí a pečeme.

Náplň: Náplň připravíme smícháním **Čokoládové náplně Premium** s vodou do hladké 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