

Vše, co nabízíme, chutná...

Jahodový řez

Venku to zatím moc nevypadá, ale jaro už pomalu klepe na dveře. Proto vám přinášíme svěží inspiraci, jak můžete využít sezónní ovoce a připravit luxusní jahodový řez.

Pojďte se s námi připravit na nadcházející sezónu a nabídněte zákazníkům novou ovocnou dobrotu.



Vše, co nabízíme, chutná...

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství
Korpus:	
Sandra LILA	500 g
Vaječný tekutý obsah	280 g
Voda pitná	160 g
Olej jedlý	90 g
Extrakt Strawberry (207)	35 g
Jahodová náplň:	
Smetana zakysaná	625 g
Voda pitná	100 g
Extrakt Strawberry (207)	55 g
Milky Cream	260 g
Jahodové želé:	
Trigel Neutral (350)	200 g
Voda pitná	400 g
Extrakt Strawberry (207)	60 g

Doporučený technologický postup:

Korpus: Suroviny spojíme a mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme na plát o rozměru 60 × 40 cm.

Pečení: Při 250 °C cca 7 - 8 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Jahodová náplň: Zakysanou smetanu promícháme s vodou a **Extraktem Strawberry**. Poté přidáme **Milky Cream** a šleháme ve stroji po dobu 5 minut.

Jahodové želé: **Trigel Neutral** smícháme s vodou a krátce provaříme. Poté přidáme **Extrakt Strawberry** a necháme mírně zchladnout.

Dohotovení: Plát rozkrojíme na 4 díly (20 × 30 cm). Na dno plechu s okrajem (vyloženého pečícím papírem) vložíme první plát a na něj rozetřeme 500 g Jahodové náplně, přiložíme druhý plát a zalijeme teplým Jahodovým želé. Přiložíme 3 plát a rozetřeme zbylou náplň. Povrch dokončíme posledním plátem, necháme zatuhnout a krájíme na požadované kusy.

