

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden 2015

## Skořicový chlebíček



Skořice se pro nejchladnější měsíce v roce výborně hodí nejen do horkých nápojů, ale i do sladkých chlebíčků ke kávě i čaji. Tukovou polevou potažený a ve formě pečený třený výrobek je pro svoji trvanlivost ideálním pohoštěním, a to nejenom pro nečekané návštěvy. Jednoduchým a přitom chuťově výrazným skořicovým chlebíčkem totiž nikoho nezklamete!



Vláčnost výrobku je dána vynikajícími vlastnostmi hmoty připravené ze **Sandry DE LUXE**. Plnou skořicovou chuť pak dodává **MELLA\*LUX – Skořice**. Tato termostabilní náplň výrazné chuti je vhodná pro plnění různých druhů jemného pečiva, ale dá se použít i přímo do cukrářských těst, jako v případě našeho skořicového chlebíčku.



IREKS

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden 2015

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v g)	
	Skořicový chlebiček s ořechy a rozinkami	Skořicový chlebiček
<b>Hmota:</b>		
Sandra DE LUXE	470	540
MELLA*LUX – Skořice	560	650
Voda pitná	375	435
Vaječný tekutý obsah	140	160
Olej jedlý	95	110
Rozinky	140	-
Vlašské ořechy	115	-
<b>Dohotovení:</b>		
Tuková poleva Spezial Dunkel	250	250
Olej jedlý	50	50

## Doporučený technologický postup:

**Hmota:** Všechny suroviny spojíme a necháme 10 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti šlehacího stroje cca 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. V případě přídavku recepturní dávky ořechů a rozinek je přidáme nakonec a lehce vmísíme do hmoty. Takto připravenou hmotu dávkujeme do chlebičkových forem (v navážce 360 g) ošetřených například emulzí **SEPA - WAX**.

**Pečení:** Při 170 °C po dobu cca 40 minut a při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Dohotovení:** Zchladlé chlebičky potahujeme ředěnou **Tukovou polevou Spezial Dunkel**. Povrch můžeme dozdobit dle vlastního uvážení, například řadou půlek vyloupaných vlašských ořechů.



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**