

Velikonoční košíčky

Vyzkoušejte netradiční Velikonoce!

Nic netrvá věčně, i kynuté mazance a tření beránci už o Velikonocích nejsou neporazitelné prodejní hity. Čím oslovit náročné zákazníky? Vsadili jsme na vizuální přitažlivost s netradičními tvary a připravili jsme pro Vás tyto nápadité **Velikonoční košíčky** vyrobené z našich osvědčených surovin.



Velikonoční košíčky jsou připraveny ze **Sandry DE LUXE**, ze které jsou upečeny stále populárnější cup caky. Jejich povrch je potažen **Polevou Lemon** dochucenou **PASTAROM CLASSIC BANANE** nebo **PISTAZIE**. Rukojeť košíčků, krajkové mašle i drobná kvítka jsou vytvořeny z **Montany**.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2015

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmota:	
Sandra DE LUXE	400,0
Vaječný tekutý obsah	140,0
Voda pitná	85,0
Olej jedlý	170,0
Vlašské ořechy drcené	85,0
Dohotovení:	
Poleva Lemon	230,0
PASTAROM CLASSIC BANANE (PISTAZIE)	1,5
Montana	
Voda pitná	10,0
100% rostlinný tuk	5,0

Doporučený technologický postup:

Hmota: suroviny spojíme a necháme 5 min odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 min do hladké a homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu dávkujeme do samonosných papírových košíčků. Navážka je 80 g

Pečení: pečeme při 170 °C a při zavřeném odtahu páry cca 35 min (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Modelovací hmota: suroviny spojíme do homogenní a polotuhé konzistence a necháme odležet minimálně 2 hod. Poté modelovací hmotu rozpracujeme do hladka a připravíme požadované ozdoby.

Dohotovení: **Polevu Lemon** nahřejeme (např. v mikrovlnné troubě) na 60 °C, přimícháme **PASTAROM CLASSIC BANANE** nebo **PISTAZIE**. Polevu potahujeme povrch vychladlých košíčků. Po ztuhnutí dohotovíme ozdobami vyrobenými z **Montany**.



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