

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2015

## Roláda Palermo



Dle skotské legendy kolem r. 1700 prý matka svým dětem připravovala sladkosti, ale později u rozdělané práce únavou usnula. Ve spánku náhodně naklonila svíčku ke džbánu s cukrem, čímž se cukr změnil na hnědou tekutinu, kterou později pojmenovala po své dceři „karamel“. Charakteristická chuť a vůně tepelně rozloženého a zoxidovaného cukru procesem karamelizace má své vášnivé příznivce dodnes, a to nejen jako cukrovinka, ale také jako příchuť kávy, čaje a samozřejmě v gastronomii.



*Roláda Palermo* je příkladem dezertu, ve kterém je zvýrazněna karamelová chuť krému díky neutrálnímu korpusu z pálené hmoty připravené z kompletní směsi **Paloma**. Díky **KARINĚ Karamel** není nutné tavení cukru, protože tato surovina již obsahuje sušený karamelový prášek. Chuťovou kompozici dotváří mléčná chuť druhého krému připraveného ze šlehačky a **KARINY Basic Milk**.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2015

## Doporučená receptura:

| Suroviny                        | Množství (g) |
|---------------------------------|--------------|
| <b>Hmota:</b>                   |              |
| <b>Paloma</b>                   | <b>245</b>   |
| Voda pitná                      | 395          |
| Olej jedlý                      | 110          |
| <b>Karamelový krém:</b>         |              |
| <b>KARINA Karamel</b>           | <b>150</b>   |
| Voda pitná                      | 150          |
| Cukr krupice                    | 15           |
| Smetana ke šlehání              | 380          |
| <b>Smetanový krém:</b>          |              |
| <b>KARINA Basic Milk</b>        | <b>200</b>   |
| Voda pitná                      | 100          |
| Smetana ke šlehání              | 400          |
| <b>Sanett</b>                   | <b>17</b>    |
| Voda pitná (do <b>Sanettu</b> ) | 34           |

## Doporučený technologický postup:

**Hmota:** suroviny spojíme a necháme 5 min bobtnat. Poté mícháme při střední rychlosti stroje 5 min do hladké a homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme na pečicí fólii nebo papír (60 x 40 cm, navážka 700 g). Na povrch rozetřeného plátu provedeme rýhování např. prsty.

**Pečení:** při 220 °C cca 10 min a při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

**Karamelový krém:** **KARINU Karamel** vyšleháme s vodou a cukrem a necháme 15 min odležet. Přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou.

**Smetanový krém:** viz Karamelový krém. Nakonec vmícháme roztok **Sanettu**.

**Dohotovení:** na vychladlý roládový plát střídavě stříkáme krémy (hladkou trubičkou č. 10). Stočíme do rolády a necháme ztuhnout.



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**