

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2012

Kávové zrno

Kávové zrno je tradiční český výrobek s výraznou a lahodnou chutí kávy, který si získal oblibu napříč mnoha generacemi. Nyní přichází **KARINA Moccacino**, která velmi zjednodušuje jeho výrobu.



Výhody použití KARINY Moccacino při výrobě Kávového zrna:

- odpadá proces vaření použitých surovin a následného chlazení krému,
- dochází k podstatné úspoře energie a technologického času výroby,
- je zajištěna vždy konstantní a prvotřídní kvalita výrobku.

Pro výrobu **Kávových zrn** nabízíme i formu na 10 ks těchto výrobků.

Tvrzený plast je vhodný do myčky nádobí a velkou výhodou je ta skutečnost, že se při výrobě **Montana** k formě nelepí a díky tomu se natvarovaná zrna lehce vykloupí z formy ven.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2012



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Kávoový krém:	
KARINA Moccacino	1100,0
Voda pitná	340,0
Enzyma Filling	250,0

Modelovací hmota:	
Montana	1730,0
Voda pitná	270,0
100% rostlinný tuk	90,0

Dohotovení:	
Tuková poleva Spezial Dunkel	400,0
Olej jedlý	80,0

Doporučený technologický postup:

Modelovací hmota:

Pomalým mícháním spojíme **Montanu**, vodu a nahřátý tuk do polotuhé konzistence. Necháme odležet minimálně 5 hodin, nejlépe však do druhého dne.

Kávoový krém:

Spojíme směs **KARINA Moccacino** s vodou a necháme cca 15 minut odležet. Poté hmotu přemícháme a k ní lehce vmícháme tuk **Enzyma Filling** tak, aby nám vznikl hladký a tmavý krém.

Dohotovení:

Do formy pro výrobu **Kávoového zrna** vložíme oválek z modelovací hmoty, který jsme si předem vypíchlí z cca 2 mm vysokého vyváleného plátu.

Poté plníme **Kávoovým krémem** a opět na povrch přiložíme oválek z modelovací hmoty. Po vychladnutí a zatuhnutí zrno potahujeme ředěnou a předem nahřátou **Tukovou polevou Spezial Dunkel**.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kširova 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