

Honey Cake.....



Sandra

Sandra – MEDOVNÍK je kompletní směs určená pro výrobu speciálních medových korpusů pro cukrářské výrobky s medem.

Karina

KARINA Medovník je cukrářská směs vhodná pro výrobu mléčné a karamelové náplně do medových řezů a dortů.

Medové řezy a dorty vyrobené z těchto surovin mají lahodnou medovou chuť. Mohou se podávat ihned po výrobě, nemusí odležet. Jejich trvanlivost je podporována vláčností korpusů i měkkou konzistencí obou krémů.

Hotové výrobky nebo polotovary k jejich výrobě – pláty – je možné zamrazovat.


**IREKS
ENZYMA**

Honey Cake.....

Výsledný tvar výrobku, jeho zdobení, množství použitých krémů a poměr hmotností krémů a plátů závisí na možnostech, potřebách a kreativitě každého výrobce. Výsledné náklady jsou při ekonomickém hodnocení výhodné v porovnání se známými recepturami pro tento typ výrobků.

Sandra

Karina

Základní doporučené receptury pro výrobu plátů a krémů:

| Suroviny – množství (g) | Medové pláty | Karamelová náplň | Mléčná náplň |
|---------------------------------|--------------|------------------|--------------|
| Sandra – MEDOVNÍK | 1000 | - | - |
| KARINA Medovník | - | 1000 | 1000 |
| Voda pitná | 400 | 280 | 350 |
| Invertní cukr s 5 % medu | 250 | 750 | 740 |
| Karamelová pasta | - | 190 | - |
| Enzyma Filling | - | 130 | 390 |
| Zuckerkulör | - | 20 | - |
| Suroviny celkem | 1650 | 2370 | 2480 |

1. Technologický postup pro výrobu medových plátů:

Spojíme **Sandru – MEDOVNÍK** s vodou a **Invertním cukrem s 5 % medu** a necháme cca 5 min. bobtnat. Poté mícháme 1 – 2 min. do hladké a homogenní konzistence. Dále zpracováváme roztíráním na pláty s požadovaným tvarem a pečeme při vyšší teplotě cca 240 °C.

2. Technologický postup pro karamelovou náplň:

Spojíme **KARINU Medovník** s vodou, **Invertním cukrem s 5 % medu**, **Karamelovou pastou** a **Zuckerkulörem** a necháme cca 15 min. bobtnat. Poté k tomuto základu jemně přimícháme tuk **Enzyma Filling** tak, aby vznikl homogenní a hladký krém.

3. Technologický postup pro mléčnou náplň:

Spojíme **KARINU Medovník** s vodou a **Invertním cukrem s 5 % medu** a necháme cca 15 min. bobtnat. Poté k tomuto základu jemně přimícháme **Enzyma Filling** tak, aby vznikl homogenní a hladký krém.

Pokud chceme docílit větší trvanlivosti, tak používanou vodu ke směsi **KARINA Medovník** vždy předem provaříme a necháme vychladit.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
E-mail: info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

**IREKS
ENZYMA**