

# Sandra

VELVET



*Kompletní směs pro výrobu  
speciálních litých hmot*



  
IREKS



## Sandru VELVET

charakterizuje následující popis:

- Velkou předností použití **Sandry VELVET** je jednoduchá příprava korpusu.
- Díky své specifické barvě se hodí pro výroby amerického stylu „Red Velvet“.
- Možné je její samostatné použití s pouhým dozdobením povrchu, jako je tomu například u výrobků typu „Cupcakes“ neboli košíčků.
- Roládové pláty ze **Sandry VELVET** jsou pružné a ohebné.
- Korpusy z této hmoty jsou šťavnaté, mají kompaktní a hladký povrch.

Název dortu Red Velvet a jeho originální recept údajně pochází z newyorského hotelu Waldorf Astoria, kde ho svým hostům jako autorskou specialitu podávali již ve 20. letech minulého století. Red Velvet znamená rudý samet nebo hebkost, čímž se vyjadřuje barva a jemnost korpusu, který má být tmavě či jasně červený nebo červenohnědý. V knize „Slovník amerického jídla a pití“ je tento dort zařazen do kategorie dábelských potravin, protože pro svou bohatost chuti se prý i z moralisty stane hříšník, který při vší snaze neodolá...

### Doporučená receptura:

Suroviny (množství v g)	Dortový korpus Velvet	Velvet pláty	Velvet sušenky
<b>Sandra VELVET</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Voda pitná	650	535	40
Olej jedlý	180	180	-
Vaječný tekutý obsah	-	160	-
Máslo mlékařenské	-	-	360
Schokotropfen	-	-	200
Cukr krupice	-	-	100



Dortový korpus nebo pláty ze **Sandry VELVET** plníme a zdobíme speciálním bílým krémem připraveným s tvarohovými, sýrovými nebo smetanovými ingrediencemi.

**Red Velvet**  
je neobyčejný zážitek!



  
**IREKS**

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