



pikanto
mix



backaldrin®

The Kornspitz Company



Pikanto mix

Snacky z pekařské směsi Pikanto mix zmizí z prodejní vitríny tak rychle, že to nestihnete ani postřehnout. Rychlá a jednoduchá příprava je jejich hlavní doménou. Během chvilky dokážete vykouzlit chutné muffiny, vafle nebo pikantní třeňé koláče. Základní hmota je přitom přímo určená pro bohatou oblohu, jako je sýr, šunka, rajčata, olivy a další suroviny.

Pokušení nemusí být vždycky jenom sladké!

Pikanto řezy

Základní hmota:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	<u>základní hmota</u>

Náplň „Quiche Lorraine“:

0,200 kg	smetana ke šlehání
0,200 kg	vejce
1,000 kg	šunka (drobně nakrájená)
0,200 kg	jarní cibulka (jemně nasekaná)
0,100 kg	petržel (jemně nasekaná)
0,005 kg	sůl
0,002 kg	pepř
0,001 kg	muškátový oříšek
<u>1,708 kg</u>	<u>náplň „Quiche Lorraine“</u>

Příprava:

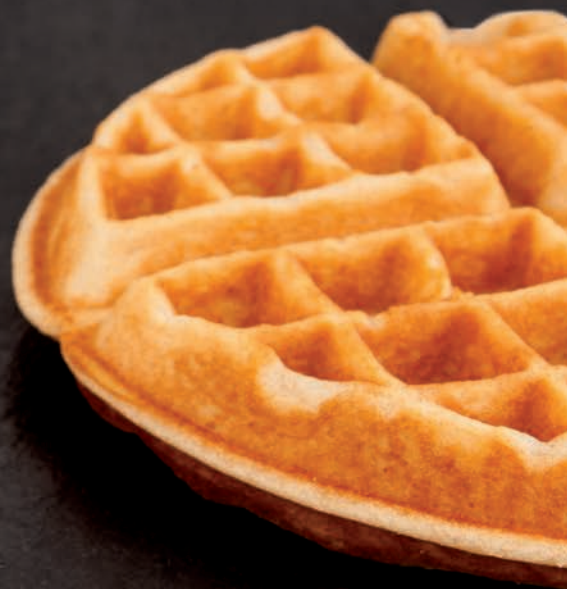
Doba tření:	2 – 3 minuty
Teplota pečení:	220 °C klesající na 200 °C
Doba pečení:	35 minut
Tahy:	otevřené

Výroba:

Všechny suroviny uvedené v receptuře na základní hmotu třeme na pomalý stupeň. 1/3 náplně „Quiche Lorraine“ vmícháme do základní hmoty. Hmotu rovnoměrně rozetřeme na plech (60 x 40 cm). Na závěr nanese na povrch zbytek náplně „Quiche Lorraine“. Pečeme při střední teplotě a otevřených tazích.

Tip:

Celkové množství náplně „Quiche Lorraine“ vmícháme do hmoty a pečeme, jak je výše uvedeno. Hotové Pikanto řezy zdobíme směsí šunky, jarní cibulky a petržele.



pikanto
vafle

Pikanto mix

Pikanto vafle

Hmota na vafle:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	hmota na vafle

Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Doba pečení:	cca 6 minut (podle navážky)

Výroba:

Všechny suroviny třeme cca 2 minuty dohledka. Hmotu nánášíme do formy na vafle plnicím sáčkem a pečeme. Hotové vafle ozdobíme například lososem a dalšími lahůdkami tohoto typu.

Tip:

Hmotu můžeme ochutit oblíbenými bylinkami a kořením.

Info:

Vafle můžeme servírovat i studené – ideální pro party a catering!



Pikanto muffin „chalupářský“

Třená hmota:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	třená hmota

Náplň „chalupářská“:

0,400 kg	zelí kysané
0,800 kg	brambory (vařené, nakrájené na plátky)
0,400 kg	špek (nakrájený na kostičky)
<u>1,600 kg</u>	náplň „chalupářská“

Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Teplota pečení:	230 °C klesající 210 °C
Doba pečení:	20 – 25 minut (podle navážky)
Tahy:	otevřené

Výroba:

Všechny suroviny třeme cca 2 minuty dohladka. Opatrně vmícháme oprané kysané zelí, brambory a špek. Hmotu nanášíme do forem na muffiny, pečeme při střední teplotě a otevřených tazích.

Tip:

Servírujeme teplé!

Pikanto muffin „špenát & feta“

Třená hmota:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	třená hmota

Náplň:

0,800 kg	listový špenát
0,600 kg	feta sýr (nahrubo nasekaný)
0,010 kg	Česnekovo-bylinkové koření (2394)
<u>1,410 kg</u>	náplň

Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Teplota pečení:	230 °C klesající 210 °C
Doba pečení:	20 – 25 minut (podle navážky)
Tahy:	otevřené

Výroba:

Všechny suroviny třeme cca 2 minuty dohladka. Opatrně vmícháme náplň z listového špenátu, sýru feta a **Česnekovo-bylinkového koření** (2394). Hmotu nanášíme do forem na muffiny, pečeme při střední teplotě a otevřených tazích.

Tip:

Servírujeme teplé!

Pikanto muffin „Chorizo“

Třená hmota:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	třená hmota

Náplň:

0,800 kg	chorizo salám (nakrájený)
0,200 kg	rajčatové pesto
<u>1,000 kg</u>	náplň

Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Teplota pečení:	230 °C klesající 210 °C
Doba pečení:	20 – 25 minut (podle navážky)
Tahy:	otevřené

Výroba:

Všechny suroviny třeme cca 2 minuty dohladka. Opatrně vmícháme připravenou náplň. Hmotu nanášíme do forem na muffiny, pečeme při střední teplotě a otevřených tazích.

Tip:

Servírujeme teplé!

Pikanto lívance



Pikanto mix

Pikanto lívance

Hmota na lívance:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
0,020 kg	kari
<u>2,770 kg</u>	hmota na lívance

Příprava:

Doba tření: 2 – 3 minuty

Výroba:

Všechny suroviny uvedené v receptuře na Pikanto lívance třeme dohladka. Rozpálíme lívanečník nebo pánev zlehka potřenou olejem. Lžící nanášíme hmotu v podobě malých bodů. Lívance pečeme po obou stranách dozlatova. Dekorujeme dle požadavku.

Tip:

Lívance s kuřecím masem na kari
Kuřecí filety nakrájíme na proužky. Proužky masa opečeme krátce zobra, okořeníme kari a oblíbenými bylinkami. Připravíme si lívanečky na talíř a dekorujeme listy salátu, opečenými proužky masa a rajčaty.

Pikanto hamburgery



Pikanto hamburger

Hmota na hamburger:

1,000 kg	Pikanto mix (3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	hmota na hamburger

Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Teplota pečení:	220 °C klesající 200 °C
Doba pečení:	cca 18 minut
Tahy:	otevřené

Výroba:

Všechny suroviny uvedené v receptuře na základní hmotu třeme na pomalý stupeň. Hmotu dávkujeme do trežírovacího sáčku a vytváříme bulky (cca 0,050 kg) přímo na plech. Při otevřených tazích a bez přídavku páry pečeme dozlatova. Před podáváním necháme vychladnout.

Tip:

Hovězí mleté maso ochutíme oblíbeným kořením, z masa vytvarujeme bochníčky a z obou stran potřeme olejem. Opečeme na horkém grilu nebo rozpálené pánvi dokřupava. Střídavě maso obracíme. Na konec obložíme plátkem sýru, tak aby se roztekl. Předem si připravíme Pikanto hamburger – bulku a zdobíme nejprve plátkem rajčete, následně masem s rozteklým sýrem, plátkem okurky, kroužkem cibule, papriky a listem salátu. Pro zjemnění chutě přelijeme výpekem z opékání masa a na závěr přiklopíme další Pikanto hamburger – bulkou.

Pikanto
mix



Pikanto mix

Údaje o výrobku

Výrobek č.: 3310

Výhody:

- ✎ Jednoduché zpracování hmoty typu „vše v jednom“.
- ✎ Možnost variability receptur.
- ✎ Hmota drží optimálně suroviny na povrchu (rajčata, špek, šunku, mozzarellu a jiné).
- ✎ Střída je jemná a vláčná.
- ✎ Ideální k obohacení sortimentu o teplé snacky (dají se i ohřát).
- ✎ Směs je využitelná v gastronomii, ve velkých kuchyňských provozech, snackshopech nebo v pekařských prodejnách.

Základní receptura:

1,000 kg **Pikanto mix** (3310)
0,550 kg vejce
0,800 kg voda (cca)
0,400 kg olej
2,750 kg základní hmota

Hmotnost:

15 kg papírový pytel.



Oficiální partner pro chléb
Evropských olympijských výborů

