

# Eibumin



speciální směs sušených bílků  
s cukrem krupicí a s kyselinou citrónovou



  
IREKS

## POUŽITÍ:

- bílkový krém
- ovocný bílkový krém
- sněhové pečivo
- laskonky

## PŘEDNOSTI:

- bez nutnosti bobtnat
- rychlé a dokonalé vyšlehání
- vysoká účinnost směsi
- prodloužená stabilita

## Doporučené receptury - NEPEČENÉ HMOTY:

Suroviny	Varianta A Bílkový krém	Varianta B Ovocný bílkový krém	Technologické pokyny
<b>EIBUMIN</b>	100,- g	100,- g	I. smíchat, odležet přidat do šlehání
Voda pitná cca 30 °C	770,- g	500,- g	
Cukr krystal	620,- g	625,- g	
Rybízový džem	-	350,- g	
Cukr krystal	1230,- g	725,- g	- II. svařit na 115 °C (řetízek)
Voda pitná	310,- g	200,- g	
Kyselina citrónová	-	dle chuti	- přidat po zalití cukrovým rozvarem
Vanilinový cukr	70,- g	-	
<b>HOTOVÁ HMOTA</b>	<b>3100,- g</b>	<b>2500,- g</b>	

## Doporučené receptury - PEČENÉ HMOTY:

Suroviny	Varianta C Hmota na sněhové pečivo	Varianta D Hmota na laskonky	Technologické pokyny
<b>EIBUMIN</b>	100,- g	100,- g	I. smíchat, odležet přidat do šlehání
Voda pitná cca 30 °C	770,- g	765,- g	
Cukr krystal	620,- g	615,- g	
Cukr krystal	1230,- g	1230,- g	- II. svařit na 115 °C (řetízek)
Voda pitná	310,- g	310,- g	
Cukr moučka	785,- g	480,- g	- přidat po zalití cukrovým rozvarem
Jádroviny (ořechy, kokos, mandle)	-	1080,- g	
<b>HOTOVÁ HMOTA</b>	<b>3815,- g</b>	<b>4580,- g</b>	

## DOPORUČENÝ TECHNOLOGICKÝ POSTUP VÝROBY:

- I. Smícháme **EIBUMIN** s vodou, důležité je dodržet teplotu vody do 30 °C.
  - II. Svaříme cukr s vodou. Jakmile začne cukerný roztok vařit, pustíme šlehání směsi **EIBUMIN** + voda + cukr krystal.  
Varianta B - přidáme rybízový džem.
  - III. Jakmile dosáhne cukerný roztok požadovaných hodnot, zaléváme jej pozvolna do vyšlehané směsi.  
Varianta A + B - ochutíme, došleháme a můžeme plnit či tvarovat pomocí hladké či řezané trubičky.
  - IV. Po důkladném došlehání se do částečně vychladlé hmoty zamíchá prosátý cukr moučka - varianta C.  
Varianta D - zamíchá se směs vytvořená z cukru moučky a jádrovin.
  - V. Takto připravenou hmotu (varianta C) tvarujeme pomocí řezané trubičky na pečící papír nebo pečící fólie.  
Varianta D - roztíráme přes šablony na pečící papír, pečící fólie nebo olejem vymazané a moukou vysypané plechy.
- Doporučená teplota sušení: 110 - 140 °C  
Doporučená doba sušení : 45 min  
(tyto hodnoty jsou orientační dle typu pece).



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