



Mnichovické perníky

Vyrábí:

BcA. Radmila Bělinová

Perníky, které chutnají a vypadají jako perníky.



**MNICHOVICKÉ
PERNÍKY**

www.mnichovickeperniky.cz

Mnichovické perníky od Radmily Bělinové

Naše perníky pečeme podle staré, poměrně pracné a zdlouhavé receptury, kterou dnes málokdo používá. Jejím hlavním principem je tzv. fermentace základního těsta, která trvá cca 4 týdny. Poté se těsto uloží do chladu, kde teoreticky vydrží i několik let. Teprve den před plánovaným pečením zapracujeme do zfermentovaného těsta vejce a tuk. Celý proces je výhradně ruční práce.

Náročnější postup se odmění vůní, chutí, konzistencí i vzhledem upečených perníků. Zdobíme bílkovou polevou barvenou přírodními barvami, převážně pouze šafránem. Perníky nepřezdobujeme, aby vynikli charakter a barva těsta.

S Mnichovickými perníky se můžete potkat v několika obchodech v okolí, na různých místních akcích, nebo se budeme těšit na vaši zakázku.

Kontakt:

Radmila Bělinová

Nádražní 160

251 64 Mnichovice

tel.: 732 222 295

e-mail: belinova.radmila@mnichovickeperniky.cz

www.mnichovickeperniky.cz

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ZÁPRAŽÍ originální produkt®:
MAS Říčansko o.p.s.
www.ricansko.eu

