

Barevné
mon kavy





Doporučená receptura pro Montanu – BÍLOU, ČERVENOU a ČERNOU:

Suroviny (g)	Barevné Montany
Montana – BÍLÁ, ČERVENÁ nebo ČERNÁ	1000
Voda pitná	150 – 170
100% rostlinný tuk	50

Doporučený technologický postup:

Montana, voda a změkklý 100% tuk se spojí mícháním při střední rychlosti v kotlíku šlehačím stroje protínacím hákem do hmoty podobné pastě. Poté se hmota uloží do polyethylenového obalu a nechá vyzrát nejméně 3 hodiny. Doporučujeme nechat odležet až 24 hodin. Správnou intenzitu barevného odstínu získá hmota již po 30 minutách od zamíchání.

Poznámka: můžeme pohybovat s dávkou vody 150 – 170 g, záleží na dalším použití hmoty. **Montanu** je možné také zpracovávat po vymíchání a odležení cca 1 hodiny, v tomto případě dávka vody musí být pouze 140 g.

Syté, stabilní a vždy stejné barvy – to jsou hlavní faktory rozhodnutí vyrábět **Montanu** kromě základní smetanové barvy nově také v různobarevných variantách, včetně černé. Dosud cukráři hojně využívali možnost dobarvit si **Montanu** podle svých potřeb konvenčními potravinářskými barvivy. Nyní se budou moci spolehnout na garantovanou barevnost s lepší stabilitou barvy přímo z naší výroby.

Informace o barvivech:

Montana – BÍLÁ: neobsahuje azobarvivo, dobarvení pomocí Titanové běloby (E 171).

Montana – ČERNÁ: neobsahuje azobarvivo, použité barvivo je Uhlíková čern (E 153).

Montana – ČERVENÁ: použité barvivo (E 129) patří do skupiny AZO barviv, u nichž musí označení potravin obsahovat doplňující informaci: „Barvivo E 129 může nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí.“




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