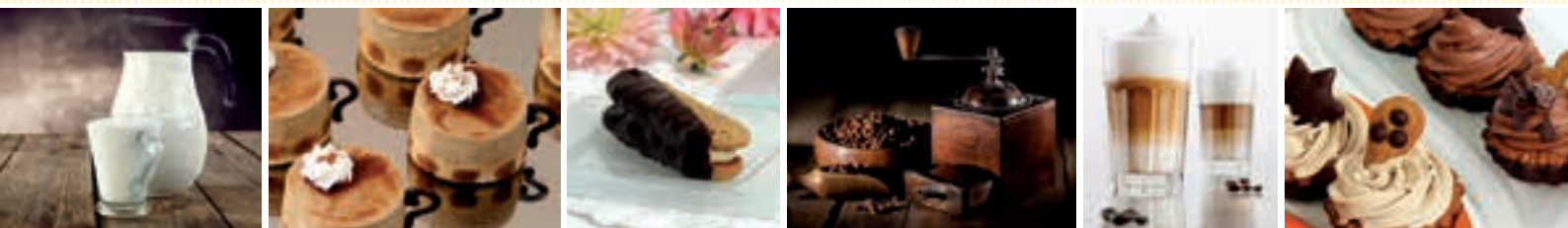


Karina

Latte Macchiato



**surovina pro výrobu šlehačkového nebo máslového krému
s příchutí kávy Latte**




IREKS

Latte macchiato [late makjáto] je horké mléko s vrstvou espressa doplněné jemnou mléčnou pěnou připravenou z našlehaného mléka. Na rozdíl od cappuccina se latte macchiato nezdobí skořicí, protože ta přebíjí chuť kávy. V případě přání je latte macchiato možné dozdobit kakaovým sirupem nebo kakaem.

KARINA Latte Macchiato je komplexní směs určená k ochucení a ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, rostlinných tukových krémů nebo másla či margarínů. Všechny varianty mají příjemnou chuť, vůni a barvu po oblíbeném druhu nápoje.

KARINA Latte Macchiato je nejčastěji používaná spolu se **Sanettem** - práškovou želatinou ke ztužení a ochucení rostlinných krémů nebo živočišné šlehačky. Takto vytvoříme krémy s vynikající příchutí oblíbené kávy, které jsou dobře krájitelné s hladkými hranami na řezu. Zejména kombinace s rostlinnými krémy má tu výhodu použití, že hotový krém není ani příliš pevný a ani v čase se nestahuje (tak jak se to velmi často stává u klasických ztužovačů). Díky speciální receptuře se **Sanettem** a **MELLA GLAZE** tvoří velmi efektní a dekorativní povrchovou glazuru cukrářských dezertů a dortů.



Doporučené receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Smetana ke šlehání	1250	-	-	-
MELLA WHIP	-	1000	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	250	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	550	-
KARINA Latte Macchiato	600	600	600	600
Voda pitná do KARINY	850	850	850	400
Cukr krupice	400	400	400	400
Sanett	35	35	-	140
Voda pitná do Sanettu	70	70	-	280
MELLA GLAZE NEUTRAL (WHITE)	-	-	-	400



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