

Karina

Arachido



Surovina pro výrobu šlehačkových nebo máslových krémů





KARINA Arachido se vyznačuje svou jedinečnou výraznou chutí a vůní po podzemnici olejné. Obsahuje velmi kvalitní praženou arašídovou drť a celkový vjem je umocněn jemným aroma.

KARINA Arachido je kompletní směs určená k ochucení a rovněž ztužení lehkých cukrářských krémů, jak z živočišné smetany, tak rostlinných krémů. Dále lze **KARINU Arachido** využít do máslových a tukových krémů.

KARINA Arachido je surovina, kterou používáme nejčastěji spolu se **Sanettem** ke ztužení rostlinných krémů nebo živočišné smetany. Vyrobené náplně jsou stabilní, dobře se krájí, výrobky jsou na řezu čisté a hladké a ani po čase se nestahují (jak tomu bývá u klasických ztužovačů).



Doporučené receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém
Smetana ke šlehání	1500	-	-
MELLA WHIP	-	1200	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	300	-
Máslo mlékárenské	-	-	750
KARINA Arachido	1000	1000	1000
Voda pitná do KARINY	500	500	500
Sanett	70	35	-
Voda pitná do Sanettu	140	70	-




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

