

Karina

Basic Milk



KARINA Basic Milk
je základní mléčná směs
určená ke ztužení lehkých
cukrářských krémů a náplní




IREKS



KARINA Basic Milk je univerzální sypká surovina určená k ochucení a ztužení živočišné šlehačky, rostlinného krému **MELLA WHIP** nebo másla či margarínu. Dále se **KARINA** využívá ve speciálních povrchových polevách. Všechny varianty mají lahodnou mléčnou chuť, která se dá využít také v duo kombinaci s jiným druhem **KARINY**.

KARINA Basic Milk je vhodná k použití v kombinaci s práškovou želatinou **Sanett**, která se rozpouští v horké vodě (bez bobtnání). Dodává živočišné šlehačce a krémům nejen plnost v chuti, ale hlavně zajistí jejich hladkost a snadnější krájení výrobků. Řez je čistý, hladký a nelepí se při krájení na nůž.

KARINA Basic Milk díky speciální receptuře tvoří spolu se **Sanettem** a s **MELLA GLAZE** luxusní povrchovou glazuru, která je lesklá, pružná, nelepí se a nestahuje.

Doporučené receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Smetana ke šlehání	3000	-	-	-
MELLA WHIP	-	2300	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	700	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	500	-
KARINA Basic Milk	1000	1000	1000	1000
Voda pitná do KARINY	500	500	500	400
Sanett	150	150	-	140
Voda pitná do Sanettu	300	300	-	280
MELLA GLAZE NEUTRAL (WHITE)	-	-	-	400



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