



Karina

Kokos



**Surovina pro výrobu šlehačkového
nebo máslového krému s příchutí kokosu**



IREKS



KARINA Kokos je komplexní směs určená pro ochucení a ztužení cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, másla, rostlinných tukových krémů či margarínů. Výsledné náplně mají dobrou stabilitu a ideální konzistenci, zejména však výraznou vůni a chuť po kokosu.

Světlá barva i kokosová příchut' se skvěle kombinují s exotickým ovocem a ladí s čokoládovou nebo máslovou chutí korpusů. Dezerty a dorty mají ambice zaujmout nejen chutí, ale i pestrými barvami a zkrášlit tak pulty prodejen.

KARINA Kokos (stejně jako ostatní příchutě) je nejvhodnějším způsobem dochucení rostlinných krémů. Výsledkem je krém s příjemnou konzistencí, který není příliš pevný a v čase se nestahuje.

Doporučené základní receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Smetana ke šlehání	2000	-	-	-
MELLA WHIP	-	1660	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	340	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	500	-
KARINA Kokos	1000	1000	1000	1000
Voda pitná do KARINY	500	500	500	400
Sanett	60	60	-	140
Voda pitná do Sanettu	120	120	-	280
MELLA GLAZE NEUTRAL	-	-	-	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