



Karina

Višeň Krém



Surovina pro výrobu šlehačkového
nebo máslového krému
s příchutí višní



IREKS

KARINA Višeň Krém 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 a vůni zralých višní a jemnou vínovo – fialovou barvu.

KARINA Višeň Krém tvoří také velmi efektní a dekorativní povrchovou glazuru cukrářských dezertů a dortů. Pro tuto polevu je zpracována speciální receptura se **Sanettem** a **Topglanzem**. Hotová glazura má ceněné vlastnosti jako lesk a z mechanických vlastností pak pružnost a nelámovost, za současné dostatečné pevnosti. Výrobky nejen exkluzivně vypadají, ale také se výborně krájí a lze s nimi snadno manipulovat.

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



Doporučené receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Šlehačka živočišná	3000	-	-	-
MELLA WHIP Rostlinný krém	-	2300	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	700	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	500	-
KARINA Višeň Krém	1000	1000	1000	1000
Voda pitná do KARINY	500	500	500	400
Sanett	150	150	-	140
Voda pitná do Sanettu	300	300	-	280
Topglanz	-	-	-	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

