

# Karina

## Banane Milk



Surovina pro výrobu šlehačkového  
nebo máslového krému s příchutí banánů



  
IREKS

### KARINA Banane Milk

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 zralých banánech – těchto vlastností je dosaženo kombinací sušeného mléka a přírodního aroma.

### KARINA Banane Milk

je surovina, kterou používáme nejčastěji spolu se **Sanettem** - práškovou želatinou. Takto vytvoříme krémy s vynikající příchutí banánů, 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.

### KARINA Banane Milk

se velmi často kombinuje s **Montanou** nebo **Kokosovým kmenem** pro výrobu banánků v čokoládě – malých i velkých, samostatných cukrářských zákusků nebo také jako součást kolekcí čajového pečiva.

### KARINA Banane Milk

tvoří velmi efektní a dekorativní povrchovou glazuru cukrářských dezertů a dortů. Díky speciální receptuře se **Sanettem** a **MELLA GLAZE** se dosáhne glazury, s níž se výrobky výborně krájí a lze s nimi dobře manipulovat, protože glazura je pevná, pružná a z povrchu po nakrájení nesteká.

#### Doporučené receptury:

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



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