

# Karina

## Jahoda



Surovina pro výrobu  
šlehačkového nebo máslového  
krému s příchutí jahod



  
IREKS

**KARINA Jahoda** je komplexní směs určená k ochucení a ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, rostlinných tukových krémů nebo másla či margarínu. Všechny varianty mají příjemnou chuť a vůni čerstvých jahod a jemnou červeno – růžovou barvu.

**KARINA Jahoda** tvoří také ve speciální receptuře se **Sanettem** a **Topglanzem** velmi efektní a dekorativní povrchovou glazuru cukrářských dezertů a dortů. Ceněnými vlastnostmi této glazury je její lesk, z mechanických vlastností pak pružnost a nelámavost, ovšem dostatečná pevnost – výrobky se výborně krájí a lze s nimi dobře manipulovat.

**KARINA Jahoda** (stejně jako ostatní příchutě) je nejvhodnějším způsobem ztužení a dochucení rostlinných krémů. Výsledný krém má příjemnou konzistenci, tzn. není příliš pevný a v čase se nestahuje.

**KARINA Jahoda** je využitelná i v pekařských výrobcích nebo v moučnicích, jejichž součástí je drobenka nebo také tvarohová náplň. Obě lze úspěšně dochutit a dobarvit podle doporučeného dávkování 140 g **KARINY Jahoda** na 1 kg drobenky nebo 35 g **KARINY Jahoda** do 1 kg tvarohové náplně.



#### Doporučené receptury:

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