

Karina

Karamel



Surovina pro výrobu šlehačkového
nebo máslového krému
s karamellem




IREKS

KARINA Karamel je komplexní směs určená k ochucení a ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, rostlinných krémů nebo másla či margarínů. Z tohoto druhu KARINY jsou nadšeni všichni příznivci karamelové chuti. Všechny varianty hotových krémů mají příjemnou chuť karamelu a přirozenou světle hnědou barvu mléčné karamelky.

***Kde se vzal karamel?** Dle skotské legendy kolem r. 1700 prý matka svým dětem připravovala sladkosti, ale později u rozdělané práce únavou usnula. Ve spánku náhodně naklonila svíčku ke džbánku s cukrem, čímž se cukr změnil na hnědou tekutinu, kterou později pojmenovala po své dceři „Carmel“.*

KARINA Karamel (stejně jako ostatní KARINY) je nevhodnějším způsobem ztužení a dochucení rostlinných krémů díky příjemné konzistenci hotového krému, který není příliš pevný, ani se v čase nestahuje.

Doporučené receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Smetana ke šlehání	3700	-	-	-
MELLA WHIP	-	2850	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	850	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	600	-
KARINA Karamel	1000	1000	1000	1000
Voda pitná do KARINY	850	850	850	400
Sanett	150	150	-	140
Voda pitná do Sanettu	300	300	-	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

