

Karina

Hruška Krém



**Surovina pro výrobu šlehačkového
nebo máslového krému s příchutí
zralé hrušky**





KARINA Hruška 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. Ve všech variantách je cítit lehká a příjemná chuť a vůně po zralých máslových hruškách.

KARINA Hruška Krém je surovina, kterou používáme nejčastěji spolu se **Sanettem** - práškovou želatinou. Takto vytvoříme náplně a krémy, které jsou dobře krájitelné s hladkými hranami na řezu. Zejména kombinace s rostlinnými krémy má tu výhodu použití, že hotová náplň není ani příliš pevná a ani se v čase nestahuje. Všechny krémy s jemnou příchutí hrušek lze dobře kombinovat s jinými příchutěmi **KARIN**, obzvlášť pak s **KARINOU Karamel**.

KARINA Hruška Krém také tvoří velmi efektní a dekorativní povrchovou glazuru cukrářských dezertů a dortů. Díky speciální receptuře se **Sanettem** a s **MELLA GLAZE NEUTRAL** 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 nestéká.



Doporučené základní receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Smetana ke šlehání	2000	-	-	-
MELLA WHIP	-	1400	-	-
Voda pitná (do MELLA WHIP)	-	600	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	500	-
KARINA Hruška Krém	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