

Karina

Moccacino



*Surovina pro výrobu šlehačkového
nebo máslového krému s příchutí kávy a čokolády*




IREKS

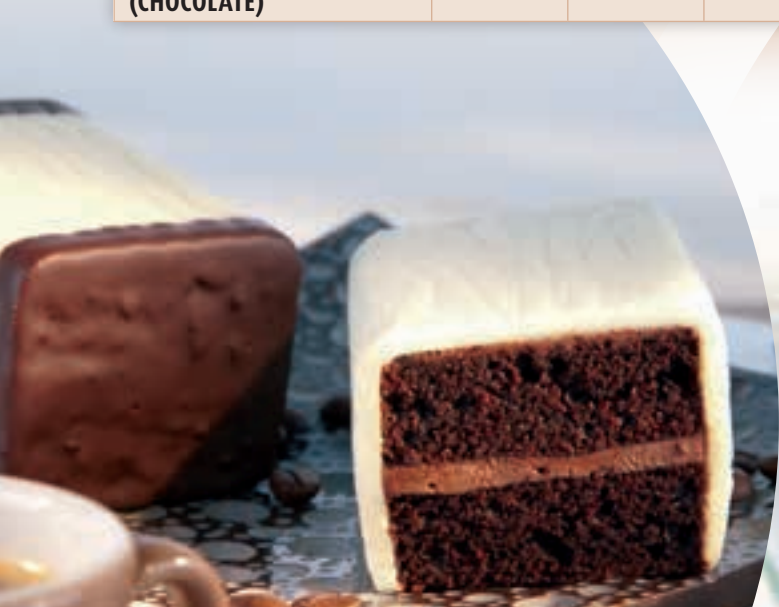
Káva Moccacino je teplý nápoj připravený smícháním čokoládového sirupu s menším množstvím espressa (v poměru až 2:1) a doplněný obdobným množstvím napěněného mléka nebo šlehačky. Je to velmi oblíbený nápoj pro lahodné spojení chuti a vůně jemné kávy se silnou čokoládou.

KARINA Moccacino je komplexní směs určená k ochucení a ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, rostlinných tukových krémů nebo másla či margarínů. Její základní využití je v originálním dezertu známým jako **Kávové zrnko**. Všechny varianty mají příjemnou chuť kávy s čokoládou a přirozeně hnědou barvu díky vysokému obsahu kaka, cukru a kávové drtě.

KARINA Moccacino (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
Smetana ke šlehání	1800	-	-	-
MELLA WHIP	-	2000	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	400	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	500	-
KARINA Moccacino	1000	1000	1000	1000
Voda pitná do KARINY	600	600	500	400
Sanett	110	150	-	140
Voda pitná do Sanettu	220	300	-	280
MELLA GLAZE NEUTRAL (CHOCOLATE)	-	-	-	400



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