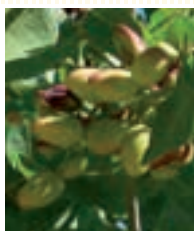


*Karina*

## Pistácie Krém



Surovina pro výrobu šlehačkového  
nebo máslového krému  
s příchutí pistácií



  
**IREKS**

**KARINA Pistácie 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. Všechny varianty mají příjemnou chuť, vůni a barvu po zralých nepražených pistáciích.

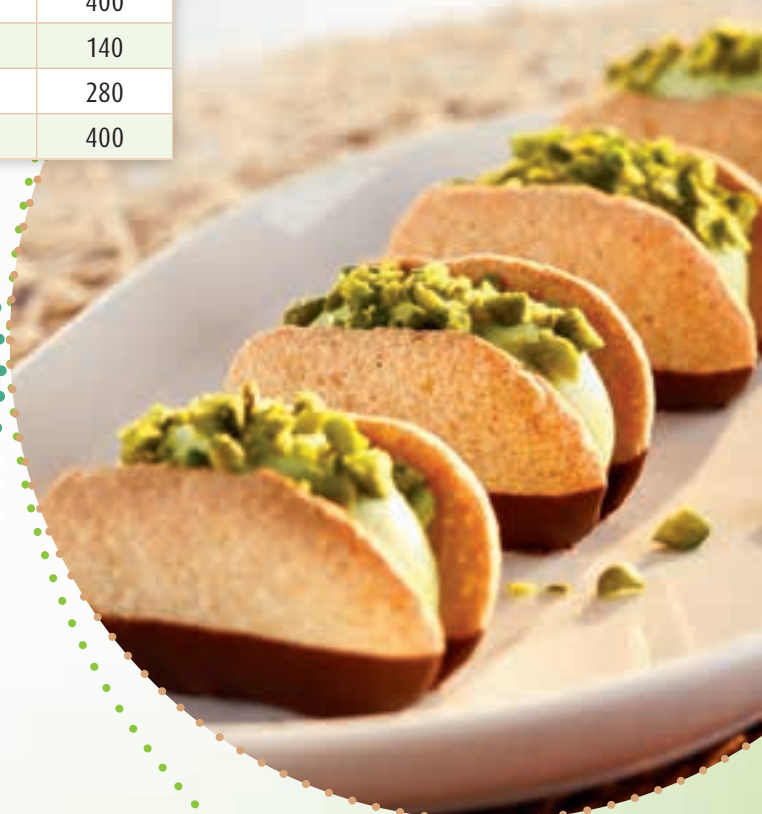
**KARINA Pistácie Krém** je surovina, kterou používáme nejčastěji spolu se **Sanettem** - práškovou želatinou ke ztužení a ochucení rostlinných krémů nebo živočišné šlehačky. Takto vytvoříme krémy s vynikající příchutí pistácií, které jsou dobře krájitelné s hladkými hranami na řezu. Zejména kombinace s rostlinnými krémy má tu výhodu použití, že hotový krém není ani příliš pevný a ani v čase se nestahuje (tak jak se to velmi často stává u klasických ztužovačů).

**KARINA Pistácie Krém** tvoří velmi efektní a dekorativní povrchovou glazuru cukrářských dezertů a dortů. Díky speciální receptuře se **Sanettem** a **Topglanzem** se dosáhne ceněných vlastností této glazury, zejména krásného lesku a požadovaných mechanických vlastností jako je pružnost za současné dostatečné pevnosti - výrobky se výborně krájí a lze s nimi dobře manipulovat.



#### Doporučené receptury:

Suroviny (množství v g)	Šlehačkový krém	Rostlinný krém	Máslový krém	Povrchová glazura
Šlehačka živočišná	3000	-	-	-
<b>MELLA WHIP</b> Rostlinný krém	-	2300	-	-
Voda pitná do MELLA WHIP	-	700	-	-
Máslo mlékárenské	-	-	500	-
<b>KARINA Pistácie Krém</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

