

MELLA KREM

Područje primjene: Gotova mješavina za kreme različitih vrsta, koje se pripremaju hladnim postupkom

Doziranje: 100%, prema uputama proizvođača

Sastojci: Šećer, modificirani škrob E 1414, obrano mlijeko u prahu, sirutka u prahu, biljna mast, zgušnjivači E 401, E 404, emulgator E 471, bojila E 160a, E 101, aroma

Prednosti kvalitete: MELLA KREM je osnovna krema za pripremanje krema za nadjevanje te krema za pečenje. Kolač čini izdašnim. MELLA KREM i voda miješaju se u planetarnoj mjesilici do postizanja glatke mase, a potom se tako zagotovljena osnovna krema dalje obrađuje za nadjeve u kolačima ili služi kao krema za površinsko ukrašavanje.

Pakovanje: 12,5 i 25 kg u papirnatim vrećama

Uvjeti skladištenja: Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa

Rok valjanosti: 6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



BROSS TRADE d.o.o.
www.bross-trade.hr


IREKS

Upute za rad

RECEPTURA 1

KREMA ZA NADJEVE

	masa/kg
MELLA KREM	0,400
VODA (hladna)	1,000
<u>MASA KREME</u>	<u>1,400</u>

RECEPTURA 2

KREMA ZA PEČENJE

	masa/kg
MELLA KREM	0,400
VODA	1,000
<u>MASA KREME</u>	<u>1,400</u>

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Nakon miješanja tijekom 3 min u mikseru ili planetarnoj mjesilici dobiva se glatka krema, koja se može odmah obrađivati, ili se može izraditi krema za torte prema slijedećoj recepturi:

RECEPTURA 3

KREMA ZA TORTE ("BUTTER" KREMA)

	masa/kg
KREMA ZA NADJEVE (receptura 1)	1,300
ŠEĆER U PRAHU	0,200
MASLAC	1,000
<u>MASA KREME</u>	<u>2,500</u>

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Šećer u prahu i maslac pjenasto izmiješati i dodati kremu za nadjevanje.

