

MELLA KREM 5

Područje primjene: Gotova mješavina za različite vrste krema, koje se pripremaju hladnim postupkom

Doziranje: 100%, prema uputama proizvođača

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

Prednosti kvalitete: MELLA KREM 5 je osnovna krema za pripremanje krema za nadjevanje i krema za pečenje. Kolač čini izdašnim. Blago je aromatizirana što dozvoljava odabir okusa s drugim aromama, pastama ili alkoholnim pićima.

Pakovanje: 12,5 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 PUNJENJE I NADJEVANJE

	masa/kg
MELLA KREM 5	0,350 - 0,400
VODA (hladna)	1,000
<u>MASA KREME</u>	<u>1,400</u>

RECEPTURA 2

KREMA ZA PUNJENJE I NADJEVANJE

	masa/kg
MELLA KREM 5	0,350 - 0,400
MLJEKO	1,000
<u>MASA KREME</u>	<u>1,400</u>

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Nakon miješanja tijekom 3 minute u mikseru ili planetarnoj miješalici dobiva se „glatka“ krema, koja se može odmah koristiti za izradu kremšnita, princes-krafna ili drugih kolača.

RECEPTURA 3

KREMA ZA TORTE I KOLAČE S NADJEVOM (KREMA S MASLACEM)

	masa/kg
KREMA IZRAĐENA PREMA RECEPTURI 1	1,300
ŠEĆER U PRAHU	0,200
MASLAC	1,000
<u>MASA KREME S MASLACEM</u>	<u>2,500</u>

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Šećer u prahu i maslac dobro izmiješati i tome dodati i promiješati već izrađenu kremu prema recepturi 1.



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

IREKS