

BIJELA KREMA

- Područje primjene:** Gotova mješavina za kreme različitih vrsta, koje se pripremaju hladnim postupkom
- Doziranje:** 400 - 500 g na 1 litru hladne vode, ili prema uputama proizvođača
- Sastojci:** Šećer, mliječni proteini, mliječna mast, punomasno mlijeko u prahu, zgušnjivači E 401, E 404, emulgator E 471, bojila E 101, E 160a, aroma
- Prednosti kvalitete:** BIJELA KREMA je osnovna krema za pripremanje krema za nadijevanje kolača ili služi kao krema za površinsko ukrašavanje.
- 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

SVIJETLA KREMA ZA TORTE

	masa/kg
BIJELA KREMA	0,400
VODA (hladna)	1,000
MASA KREME	1,400

RECEPTURA 2

TAMNA KREMA ZA TORTE

	masa/kg
BIJELA KREMA	0,400
KAKAO (ČOKOLADA) U PRAHU	0,050 - 0,100
VODA	1,000
MASA KREME	1,500

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Miješati 3 - 5 min u mikseru ili planetarnoj mijesilici, dok se ne postigne glatka struktura kreme, koja se može odmah primijeniti, ili se može izraditi krema za torte. Prema želji mogu se dodati masnoće, voćni sok, arome, liker, kava i slično. Krema se nanosi na pripremljenu podlogu za torte ili rolade.



BROSS
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr

IREKS