

MELLA KREM GOLD

- Područje primjene:** Gotova mješavina za izradu kreme za punjenje i nadijevanje
- Doziranje:** 460 g na 1 L vode, ili 500 g na 1,1 L vode, prema uputama proizvođača
- Sastojci:** Šećer, obrano mlijeko u prahu, modificirani škrob E 1414, osušeni glukozni sirup, hidrogenirana biljna mast, emulgatori E 472a, E 471; zgušnjivač E 401, mliječne bjelančevine, aroma, sol, bojilo E 160a, osušeni sok cikle
- Prednosti kvalitete:** MELLA KREM GOLD mješavina sigurna je u brzjoj pripremi i izradi kreme za punjenje i nadijevanje hladnim postupkom bez kuhanja. Može se vrlo uspješno koristiti kao osnovna krema za izradu kremšnita, princeskrafna i drugih nadjevskih kremastih kolača, a mogućnosti kombiniranja s drugim sastojcima (mlijeko, vrhnje, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu okusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.
- 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:** 9 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



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

IREKS

Upute za rad

RECEPTURA

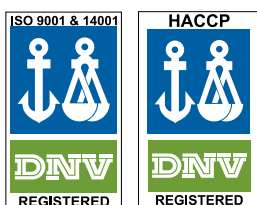
KREMA ZA PUNJENJE I NADIJEVANJE:	1.	2.
MELLA KREM GOLD	0,460 kg	0,500 kg
VODA (hladna)	1,000 kg	1,100 kg
MASA KREME	1,460 kg	1,600 kg

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Upute za rad: MELLA KREM GOLD mješavinu i hladnu vodu miješati zajedno oko 3 minute u mikseru ili planetarnoj miješalici dok krema ne postane glatka. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači, primjerice kremšnite, princes-krafne ili druge vrste kolača s kremom.

Napomena: Nepečenu kremu za punjenje i nadijevanje i pečene proizvode pripremljene s ovom kremom čuvati na hladnom mjestu (maks. +7° C) te prodati što je prije moguće.

Recepturu 2. koristimo radi prikladnije odvage (0,5 kg) praškaste mješavine.



BROSS TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS