



Zmes za krem rezino super

O IZDELKU

- gotova zmes je namenjena za pripravo instant kreme, ki se uporablja kot nadev za proizvodnjo kremne rezine
- nadomešča zamudno pripravo kuhane kreme
- krema je stabilna, puhasta, primerna za transport
- je prijetnega okusa in ima prijeten vonj po vanilinu
- krema se lahko uporablja tudi kot nadev v različnih vrstah peciva (npr. princes krofov)
- krema se lahko uporablja samostojno ali obogatena z različnimi dodatki (kavo, kakavom, lešniki)

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 12,5 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Gotova zmes se med mešanjem z električnim mešalnikom počasi vsipa v ustrezno količino hladne vode in smetane (po želji). Z dodatkom smetane je krema še bolj polnega okusa. Meša se 5 min, dokler se krema ne prične zgoščevati. Izdelano kremo se takoj uporabi kot nadev za kremne rezine, ki se jih za najmanj 2 uri postavi v hladilnik, da se krema stabilizira.

RECEPTURA

1 kg praška / 2,25 l vode	10 - 15 °C
rastilska smetana	0,25 l

ali

1 kg praška / 2,50 l vode	10 - 15 °C
----------------------------------	------------