

## Zmes za krem rezino / smjesa za kremšnitu

### O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena je pripremi kreme koja se koristi kao nadjev za proizvodnju kriški kreme
- zamjenjuje dugotrajnu pripremu kuhanog vrhnja
- krema je stabilna, pogodna za transport
- ugodnog je okusa i ugodnog mirisa vanilina
- krema se može koristiti i kao nadjev u raznim vrstama peciva (npr. princezine krafne)
- krema se može koristiti samostalno ili obogaćena raznim dodacima (kava, kakao, lješnjaci)

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreće 25 kg

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Gotova smjesa polako se ulijeva u odgovarajuću količinu vode uz miješanje električnom miješalicom. Miješajte 2 - 3 minute dok se krema ne počne zgušnjavati. Napravljena krema odmah se koristi kao nadjev za kriške kreme, koje se stavljaju u hladnjak na najmanje 2 sata kako bi se krema stabilizirala.

### RECEPTURA

**1 kg praška / 2,5 l vode**