

## Zmes za krem rezino / smjesa za kremšnitu super

### O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena je pripremi instant kreme koja se koristi kao nadjev za proizvodnju kriški kreme
- zamjenjuje dugotrajnu pripremu kuhanog vrhnja
- krema je stabilna, pahuljasta, 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 12,5 kg

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Gotova smjesa polako se ulijeva u odgovarajuću količinu hladne vode i vrhnja (po želji) uz miješanje električnom miješalicom. Uz dodatak vrhnja, krema je još punija okusa. Miješajte 5 minuta 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

<b>1 kg praška / 2,25 l vode</b>	10 - 15 °C
<b>biljna smetana</b>	0,25 l

ili

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