

## Doporučené receptury:

| Suroviny – množství (g)     | Šlehačkové krémy |      |      | Máslové krémy |      |      |
|-----------------------------|------------------|------|------|---------------|------|------|
| KARINA Meruňka - Mango Krém | 1000             | -    | -    | 1000          | -    | -    |
| KARINA Višeň Krém           | -                | 1000 | -    | -             | 1000 | -    |
| KARINA Pistácie Krém        | -                | -    | 1000 | -             | -    | 1000 |
| Voda pitná do Kariny        | 500              | 500  | 500  | 500           | 500  | 500  |
| Mella Whip                  | 2000             | 2000 | 2000 | -             | -    | -    |
| Voda pitná do Mella Whip    | 900              | 900  | 900  | -             | -    | -    |
| Máslo mlékárenské           | -                | -    | -    | 500           | 500  | 500  |
| Sanett                      | 150              | 150  | 150  | -             | -    | -    |
| Voda pitná do Sanettu       | 300              | 300  | 300  | -             | -    | -    |
| Suroviny celkem             | 4850             | 4850 | 4850 | 2000          | 2000 | 2000 |

### 1. Doporučený technologický postup pro šlehačkové krémy:

Spojíme KARINU s vodou a necháme cca 15 min. bobtnat. Poté tento základ intenzivně přimícháme k předem vyšlehanému rostlinnému krému Mella Whip s vodou. Nakonec do hladkého krému vmícháme roztok Sanettu s vodou, který si předem nahřejeme na 50 – 60 °C.

### 2. Doporučený technologický postup pro máslové nebo tukové krémy:

Spojíme KARINU s vodou a necháme cca 15 min. bobtnat. Poté tento základ intenzivně přišleháme do předem vyšlehaného másla nebo krémového margarínu a spojíme v hladký a stabilní krém.

### Další výhody použití KARINA směsí:

Při použití ztužovačů do rostlinných krémů (tzv. rostlinných šlehaček) bývají často výsledné krémy příliš pevné. Tato vlastnost ztužovačů se použitím KARIN naprosto odstraňuje. Ochucené a stabilní krémy s KARINOU se ve výrobcích nestahují a mají velmi příjemnou konzistenci. Proto je použití KARIN nejvhodnější variantou zpracování rostlinných tukových krémů, které se v dnešní době používají stále více.



*Karina*

Meruňka - Mango  
Krém



*Karina*

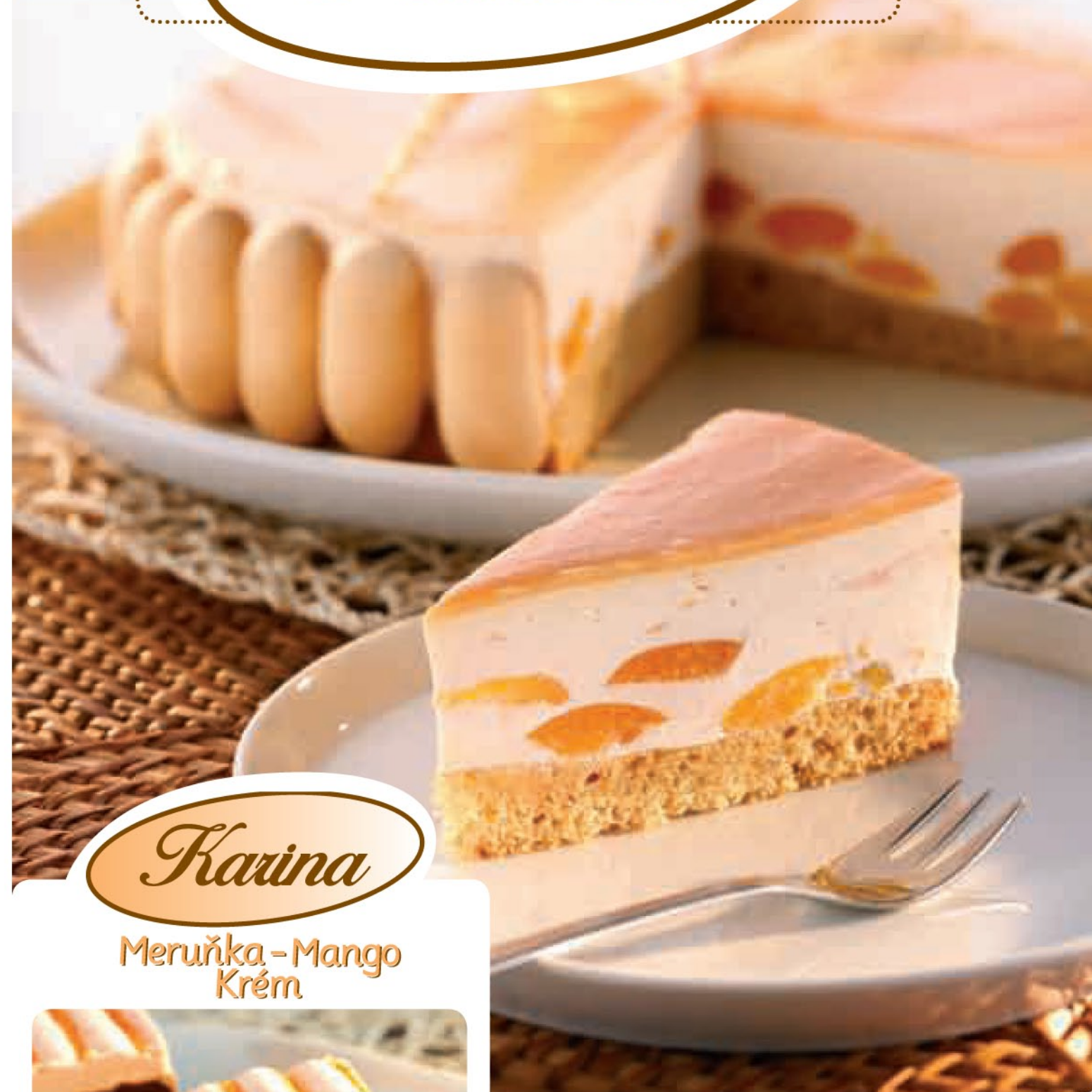
Višeň Krém



*Karina*

Pistácie Krém

*Karina*



*Karina*

Meruňka - Mango  
Krém



KARINA Meruňka - Mango Krém je komplexní směs určená k ochucení a ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, rostlinných tukových krémů nebo másla. Všem těmto variantám dodává příjemnou a intenzivní chuť a vůni zvolené kombinace ovoce.

KARINY jsou směsi, které dodávají krémům výbornou stabilitu při zachování jejich vláčnosti. Krémy nevysychají a nestahují se.

KARINY jsou vhodné k použití v kombinaci se sušenou želatinou SANETT. Ta dodá krémům nejen plnost v chuti, ale hlavně zajistí jejich hladkost a snadnější krájení výrobků. Řez je čistý, hladký a krémy se nelepí na nože.

# Karina

## Karina

### Višeň Krém



**KARINA Višeň Krém** je směs určená ke ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní, kterým dodává intenzivní, avšak jemnou a příjemnou příchut' višní. Zajímavá je také její barva, která svým odstínem odpovídá zralému ovoci. Směs lze použít i na výrobu tekuté náplně s příchutí višní.

## Karina

### Pistácie Krém



**KARINA Pistácie Krém** je kompletní směs na výrobu šlehačkových a máslových krémů s příchutí pistácií. Vhodné a velmi chutné je dohotovení finálních výrobků s nasekanými přírodními jádry pistácií, které mají stejný odstín barvy jako připravené krémy.