



Minuta Cream

Receptura za izradu termostabilnog fila za kolače i pecivo

Materijal	Recept 1	Recept 2	Recept 3
	<i>Hladna metoda</i>	<i>Vruća metoda</i>	<i>Kuvanje</i>
MINUTA CREAM	1 kg	1 kg	1 kg
Voda (hladna)	2,5 kg	-	-
Voda (vruća 70 °C)	-	2,5 kg	-
Voda	-	-	3 kg
Ukupno materijala:	3,5 kg	3,5 kg	4 kg

Tehnološki postupak

- Sipati vodu u mikser, dodati Minuta Cream i umutiti žicom na visokoj brzini 4-5 minuta
- Nakon mućenja Minuta je spremna za upotrebu i može se dalje koristiti
- Nakon završetka sa mućenjem, mogu se po želji dodati umućen šlag, šam, likeri, arome i drugi dodaci za obogaćivanje ukusa (za fil za eklere, krempite i druge kolače pogledati recept "Minuta fil za krempite").

Tips

- ❖ *Minuta je namenjena za punjenje i dekoraciju pekarskih i poslastičarskih proizvoda koji se mogu peći ili zamrznuti. Karakterišu je delikatan ukus i visoka stabilnost.*
- ❖ *Minuta kremu se može dodati tokom mućenja slatka pavlaka (do 2 kg po želji) tako da se dobije penušava bogata krema. U tom slučaju treba dodati slatku pavlaku poslednju. Kada je dodata slatka pavlaka, krema se ne sme peći. Takođe se Minuti može dodati šam od belanaca.*
- ❖ *Ukoliko je poželjno zameniti deo vode iz recepta slatkom pavlakom, može se dodati do dva puta više slatke pavlake od količine vode koja je oduzeta iz recepta. Na primer, smanjujući količinu vode u receptu za ½ litra, može se dodati 1 litar slatke pavlake (neumućene) u mikser.*
- ❖ *Ako se Minuta Cream namerava peći ili zamrznuti, sačekati 30 minuta od trenutka kad je krema umućena, da bi se kompletno stabilizovala pre nego što se zamrzne ili ispeče.*