

COMPLET NEUTRAL

- Područje primjene:** Gotova mješavina za stabilizaciju različitih vrsta krema
- Doziranje:** 100 g na 500 g gotove kreme, odnosno prema uputama proizvođača
- Sastojci:** Šećer, maltodekstrin, dekstroza, želatina, modificirani škrob, sirutka u prahu
- Prednosti kvalitete:** COMPLET NEUTRAL daje pripremljenim kremama optimalno glatku strukturu, trajnost, čvrstoću rezanja i postojanost pri smrzavanju. Konzistencija kreme može se podešavati količinom dodanog COMPLET NEUTRALA. Koristeći različite sirovine mogu se prirediti različite varijante krema.
- Pakovanje:** 3 kg u kartonskim kutijama
- Uvjeti skladištenja:** Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa
- Rok valjanosti:** 9 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja





SMEŠA ZA STABILIZACIJU KREMA (COMPLET NEUTRAL)

- Područje primene:** Za stabilizaciju različitih vrsta krema, koje se pripremaju hladnim postupkom
- Doziranje:** **100 grama na 500 grama gotove kreme**
- Prednosti upotrebe:** **COMPLET NEUTRAL** je osnovna mešavina za stabilizaciju krema za nadeva i ukrašavanje. Kolač čini izdašnim.
- Prednosti kvaliteta:** **COMPLET NEUTRAL** daje pripremljenim kremama optimalno glatku strukturu, trajnost, čvrstoću sečenja i postojanost pri smrzavanju. Konzistencija kreme može se podešavati količinom dodanog **COMPLET NEUTRAL-a**. Koristeći različite sirovine mogu se prirediti različite varijante krema.
- Pakovanje:** **Kartonska kutija sadržaja 3 kg.**
- Skladištenje:** Na suvom mestu, dalje od izvora toplote i mirisa, na sobnoj temperaturi.
- Rok upotrebe:** **9 meseci** uz pravilne uslove skladištenja.

**UPUTSTVO ZA RAD****KREMA ZA DEKORISANJE: (npr. za tortu ø 24 cm)**

	masa/kg
COMPLET NEUTRAL	0,100
VODA oko 25 °C	0,100
PRIREĐENA KREMA(nezaslađena)	0,500
MASA KREME	0,700

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA:

Dobro se pomeša **COMPLET NEUTRAL** sa vodom, pa se potom primeša priređena nezaslađena krema. Dobijena masa se primeni za dekorisanje kolača i ostavi u hladnjaku. Nakon 1 sata krema je čvrsta na sečenje.

PRIMENA **COMPLET NEUTRAL-a ZA IZRADU RAZNIH KREMA:**

KREMA TIPA	COMPLET NEUTRAL (g)	VODA 25 °C (litara)	SVEŽA ILI	
			TUČENA KREMA (g)	OSTALI SASTOJCI (g)
Kesten	100	0,100	500	Kesten pire 200
Čokolada	100	0,100	500	Kuvertüre 200
Jogurt	150	-	500	Jogurt 375
Nugat	100	0,100	500	Nugat 100
Kafa	100	-	500	Kafa (jaka) 100
Voćna	140	0,100	500	Voće* 150

*Priladne su sve vrste svežeg, konzervisanog ili smrznutog voća odnosno voćnog pirea kao npr. jagode, maline, trešnje, višnje i dr.