

KREM ZA KREMPITU I PRINCES KROFNE

RECEPTI



koristeći MELLA KREM GOLD

KREMA ZA PUNJENJE:	1.	2.
MELLA KREM GOLD	0,460 kg	0,500 kg
VODA (hladna)	1,000 kg	1,100 kg
MASA KREME:	1,460 kg	1,600 kg

Uputstvo za rad: MELLA KREM GOLD smešu i hladni vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači, na primer krempite, princes krofne ili druge vrste kolača s kremom.

Napomena: Nepečenu kremu za punjenje i filovanje i pečene proizvode pripremljene s ovom kremom čuvati na hladnom mestu (max +7 °C) i prodati što je pre moguće.

Receptura 2. koristimo radi lakše odvage praškaste smeše.

Područje primene: Gotova mešavina za izradu kreme za punjenje i filovanje 460g na 1L vode, ili 500g na 1,1 L vode,

Doziranje: prema uputstvu proizvođača.

Osnovni sastojci: Šećer, obrano mleko u prahu, modifikovani skrob E1414, osušeni glukozni sirup, hidrogenizovana biljna masa emulgatori E472a, E471, zgušnjivač E401, mlečne belančevine, aroma, so, boja E160a, osušeni sok cvekle.

Prednosti kvaliteta: MELLA KREM GOLD smeša sigurna je u brzom pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje pospupkom bez kivanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu krempita, princes krofni i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

Pakovanje: 12,5 kg u papirnoj vreći

Skladištenje: Na suvom mestu, dalje od izvora toplote i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok upotrebe: 9 meseci uz pravilne uslove skladištenja.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35