

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Apríl 2012

KARINA MOCCACINO

Kávové zrnó je výrobok s výraznou a lahodnou chuťoukávy, ktorý získal obľubu mnohých generácií.

Teraz prichádza **KARINA Moccacino**, ktorá veľmi zjednodušuje jeho výrobu.



Výhody použitia KARINA Moccacino pri výrobe Kávového zrna:

- odpadá proces varenia použitých surovín a následného chladenia krému
- dochádza k podstatnej úspore energie a technologického času výroby
- je zaistená vždy konštantná a prvotriedna kvalita výrobku



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Apríl 2012

Odporučená receptúra Kávového zrna:

Suroviny – množstvo (g)	Kávové zrno
Kávový krém:	
KARINA Moccacino	1100,0
Voda pitná	340,0
Enzyma Filling	250,0
Modelovacia hmota:	
Montana	1730,0
Voda pitná	270,0
Tuk rastlinný 100%	90,0
Dohotovlenie:	
Tuková poleva Spezial Dunkel	400,0
Olej jedlý	80,0

Odporučená receptúra Kávového dezertu:

Suroviny – množstvo (g)	Kávový dezert
Tmavá hmota:	
Sandra BRILANT	540,0
Voda pitná	360,0
Olej jedlý	100,0
Kávový krém:	
KARINA Moccacino	70,0
Cukor krupica	20,0
Voda pitná	30,0
Maslo	210,0
Modelovacia hmota:	
Montana	380,0
Voda pitná	60,0
Tuk rastlinný 100%	20,0

Iná lepšia chuť kávy – s KARINOU Moccacino žiadny problém!



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk


IREKS