

# Karina Moccacino

Kávové zrno je výrobok s výraznou a lahodnou chuťou kávy, ktorý si získal obľubu mnohých generácií.

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



  
**IREKS**

# Karina Moccacino

## Výhody použitia KARINY 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.

KARINA Moccacino nie je určená iba na výrobu Kávového zrna, ale taktiež na prípravu rôznych dezertov. Stačí aj tenká vrstva a inak sladký výrobok dostane luxusnú kávovú chuť a vôňu, ktorej sa skutočne ťažko odoláva.



## Odporúčaná receptúra Kávového dezertu:

Suroviny (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



## Odporúčaná receptúra Kávového zrna:

Suroviny (g) Kávové zrnó

*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

*Dohotovenie:*

Tuková poleva Spezial Dunkel	400,0
Olej jedlý	80,0

Iná a lepšia chuť kávy – s KARINOU Moccacino žiadny problém!

  
**IREKS**

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