

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2012

Kokosový kmen s KARINAMI

Tento trvanlivý výrobek je oblíben především u našich nejmenších. Vaše fantazie však nemusí být limitována pouze klasickým přístupem. Kromě tradičních kmenů lze ze směsi **Kokosový kmen** vyrobit mnoho různých moderních výrobků a to právě díky přísadce **KARIN**.



S touto kombinací snadno připravíte rozličné druhy ovoce, kávových zrněk či kokosového ořechu. Největší přednost výsledných výrobků spočívá v tom, že mají nejen reálný tvar a barvu, ale především tak i chutnají.

Směs **Kokosový kmen** spolu s **KARINAMI** nabízí mnoho nových možností pro rozšíření Vašeho sortimentu.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2012



Doporučená receptura:

Kokosové hmoty Suroviny (g)	Banán	Hruška	Višeň	Meruňka	Moccacino
Kokosový kmen – bílý	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0
KARINA Banane Milk	350,0	-	-	-	-
KARINA Hruška Krém	-	350,0	-	-	-
KARINA Višeň Krém	-	-	300,0	-	-
KARINA Meruňka-Mango Krém	-	-	-	400,0	-
KARINA Moccacino	-	-	-	-	250,0
Voda pitná	125,0	115,0	110,0	115,0	135,0

Doporučený technologický postup:

Vybranou **KARINU** necháme nabobtnat s příslušným množstvím vody asi 20 minut. Nakonec přidáme sypký **Kokosový kmen – bílý** a protínačkou mícháme na nejnižší rychlost až do spojení surovin. Vzniklou hmotu propracujeme ručně a tvarujeme do požadovaných tvarů.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS