KARMEL – „KRÓWKA ŚMIESZKA”

INFORMACJE OGÓLNE

Skoncentrowana baza karmelowa wyprodukowana zgodnie z tradycyjną angielską recepturą z mleka skondensowanego, masła, glukozy i cukru. Surowiec ten jest wyjątkowo łatwy w użyciu, po wyciągnięciu z opakowania i lekkim podgrzaniu jest gotowy do nadziewania lub rozprowadzania. Po ostygnięciu wyrób można pokrywać czekoladą. Aby uzyskać większą wydajność, zalecane jest ubijanie z 1% dodatkiem emulgatora w formie pasty – Ovalett Special.
Baza doskonale łączy się z masłem/margaryną i syropem skrobiowym, przy równoczesnym zachowaniu walorów smakowych. Dzięki temu możemy uzyskać bardzo ekonomiczne i zarazem smaczne nadzienia. W połączeniu z pokruszonymi orzechami Krówka Śmieszka sprawdza się idealnie jako wypełnienie popularnych babeczek karmelowych. Ponadto tak przygotowaną masę można użyć jako polewę do ciast, serników i mazurków, jako samodzielną przekładkę do kostek i batonów lub jako wypełnienie pralin. Bardzo ciekawy smak uzyskamy łącząc Krówkę Śmieszkę z gotowym Kaltkremem Kwartet. Wynikiem takiego połączenia jest termostabilna masa, którą bez obaw można zapiekać. Ponadto Krówkę Śmieszkę można zastosować jako surowiec do produkcji lodów w kuwetach, w których może pełnić funkcje skoncentrowanej pasty smakowej, pasty do marmurkowania lub toppingu.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy, skondensowane MLEKO słodzone (MLEKO, cukier, LAKTOZA (MLEKO)), złoty syrop (syrop częściowo inwertowanego cukru), olej palmowy, sól, emulgatory:, E322, E491, aromat naturalny

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
471835	12,5 kg	Wiaderko	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,873.00
Energia (kcal)	446.00
Tłuszcz (g)	17.90
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	10.62
Węglowodany (g)	70.20
Cukry (g)	60.30
Błonnik (g)	0.03
Białko (g)	1.07
Sól (g)	0.51

METODA

Grupa 1

Składnik	KG
Karmel "Krówka Śmieszka"	0.300
Margaryna	0.150
Śmietanka 30%	0.100
Syrop ziemniaczany	0.125
Waga całkowita:	0.675

DESCRIPTION

- połączyć wszystkie składniki oprócz Krówki Śmieszki i zagotować cały czas mieszając - dodać Krówkę Śmieszkę i gotować na słabym ogniu przez 2 - 5 min - w zależności od czasu gotowania uzyskujemy różną konsystencję masy

DODATKOWE INFORMACJE

Wzbogacając recepturę o 300 - 400 g orzechów lub migdałów uzyskujemy gotową masę do produkcji babeczek

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 20 °C).

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni

RODZAJ

pasta

ALERGENY

mleko krowie, laktoza

KATEGORIA

Masy karmelowe

GOTOWY PRODUKT

wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze