

# KARINA

PASTRY KARINA

Quick cold process custard mix, the ideal to make delicious and silky custard that proves to be bake-stable and freeze-stable.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070461

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

## INFO

### Beschreibung

Pulvermischung für die sofortige Zubereitung von Puddingcreme. Kaltzubereitung. Die mit KARINA zubereitete Creme hat ein glattes und samtiges Aussehen und bietet eine ausgezeichnete Koch- und Gefrierfestigkeit.

### Denomination

Halbfertigprodukt für die sofortige Zubereitung von Desserts. Kaltzubereitung.

### Directions for use

KARINA 400-450 g

Wasser 1000 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Wenn Sie eine besonders schmackhafte Creme erhalten möchten, können Sie das Wasser durch Milch ersetzen, sofern diese eine Temperatur von 15-25 °C hat. Die Dosierungen sind wie folgt:

KARINA 350-400 g

Milch 1000 g

KARINA zum Wasser (oder zur Milch) hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, 3 Minuten ruhen lassen und kurz umrühren, bis eine glatte und cremige Konsistenz entsteht.

Die besten Ergebnisse beim Kochen mit KARINA-Creme erzielt man mit folgendem Rezept:

KARINA 375-400 g

Wasser 500 g

Milch 500 g

HINWEISE: Da KARINA einen hohen Anteil an Milch und Milchprodukten enthält, wird eine gründliche Reinigung der Behälter und Utensilien empfohlen; außerdem ist jede Art von Verunreinigung sorgfältig zu vermeiden.

Bereiten Sie nur die Menge des Produkts zu, die Sie sofort benötigen. Die Creme muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.



**Extraordinary  
made simple.**