

# Kreme u čašicama



Potreban materijal:



- Svježe voće
- Soffioplan linija proizvoda **PreGel**
- Pasterizirani voćni pire **RAVIFRUIT**
- Maestro vrhnje **Maestro** ili Festipak **Puratos**
- Arabeschi **PreGel**
- Preljev **PreGel**

- Čašice raznih oblika – Možete ih naći u svakom Metrou Cash & Carry d.o.o.



## Oblik kocke

Šifra artikla: 3573972303280

Naziv artikla: 40/1 SOLIA MINI POSUDA PROZ

## Ovalni oblik

Šifra artikla: 3573972303389

Naziv artikla: 20/1 SOLIA M.POSUDA/PROZ VA

## Potreban inventar



- Mikser 4-7.5L
- Dresir vrećica 46cm
- Vaga
- Plastična špatula



## Shocker, npr. Tekna INOX NFA 0040

- dimenzije 670mm x 640mm x h1260mm
- temperatura smrzavanja od -18°C do -40°C
- električna snaga 1,2kW
- volumen spremnika 210L

Potražite u Konding Projektu

**Konding**  
PROJEKT

oprema i projekti za proizvodnju sladoleda,  
kolača, čokolade i pekarskih proizvoda

[www.kondingprojekt.com](http://www.kondingprojekt.com)

## Priprema Soffiopan kreme

Soffiopan krema je osnova za sve vrste krema u čaši

### Sastojci:

Soffiopan  ..... 150g


Voda ..... 200g

Slatko vrhnje Maestro  ..... 750g

### Način pripreme Soffiopan kreme:




1. U posudu staviti 750g slatkog vrhnja

Maestro 



2. Dodati 200g vode



3. Dodati 150g Soffiopana 



4. Ručno izmješati 1 minutu dok smjesa ne postane homogena



5. Mješati u mikseru maksimalnom brzinom 3-4 minute



Izgled gotove soffioan kreme

Zaključak: tako pripremljena Soffioan krema je baza za sve varijante krema u čaši

Varijacije: kremu možete aromatizirati sa pastama **PreGel** ili pannacremama **PreGel**

## 1. varijanta pripreme kreme u čaši

### Punjenje i ukrašavanje čašica svježim voćem



1. Napuniti čašice svježim voćem



2. Napuniti čašice Soffiopan kremom

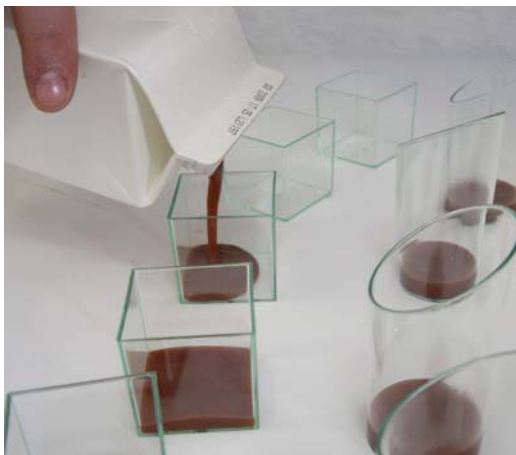
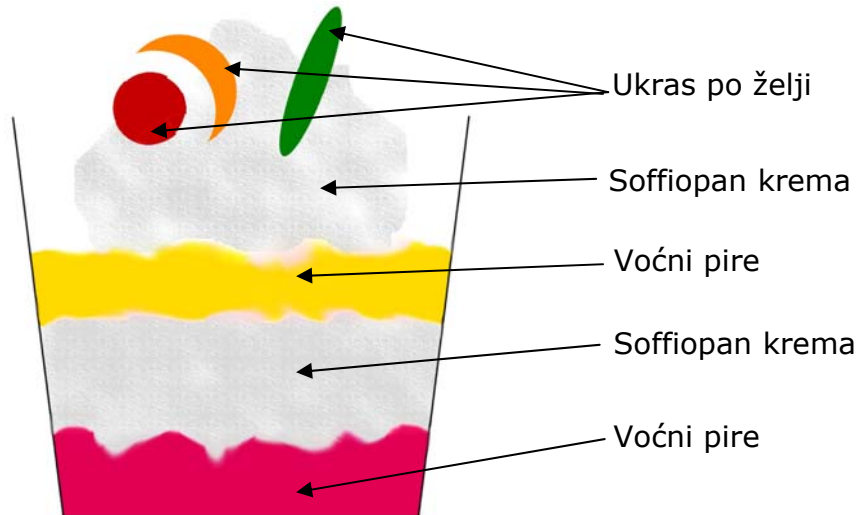


3. Čašice ukrasiti po želji

- svježim voćem
- Arabeschi umakom **PreGel**
- čokoladom *Belcolade*
- preljev **PreGel**

## 2. varijanta pripreme kreme u čaši

### Punjenje i ukrašavanje čašica pasteriziranim voćnim pireom





3. Uliti drugi sloj voćnog pirea **RAVIFRUIT**  
For Professionals



4. Čašice završiti drugim slojem soffio pan kreme



5. Čašice ukrasiti po želji

- svježim voćem
- Arabeschi umakom **PreGel**
- čokoladom *Belcolade*
- preljev **PreGel**

### 3. varijanta pripreme kreme u čaši

#### Izrada Wellness kreme u čaši

Za dijebetičare preporučamo umjesto slatkog vrhnja Maestro koristiti slatko vrhnje bez šećera Festipak **Puratoš** uz Beneo liniju Soffiopan proizvoda

- Soffiopan Light Beneo (bez saharoze) **PreGel**
- Soffiopan Yogurt Light Beneo (bez saharoze) **PreGel**

Za aromatiziranje tako pripremljene kreme preporučamo koristiti paste bez saharoze, izaberite između:

- Jagoda bez šećera **PreGel**
- Maracuja bez šećera **PreGel**
- Čokolada bez šećera Kakaopat **PreGel**
- Lješnjak grn **PreGel**
- Pistacio Sicilia 100% **PreGel**
- Američki kikiriki **PreGel**

Za punjenje čašica koristite svježe voće, dok za ukrašavanje možete koristiti svježe voće ili Arabeschi ili preljev bez saharoze:

- Arabeschi Čokolada light beneo splenda **PreGel**
- Preljev šumsko voće bez dodanog šećera **PreGel**

### Čuvanje

Gotove čašice čuvati na temperaturi od -5°C do -10°C.

### Izlaganje

Gotove čašice izložiti u vitrini na temperaturi od 0°C do -4°C. Desert konzumirati u roku od 7 dana.

### Serviranje

Servirati na temperaturi od +2°C do +4°C.



### Moguće varijacije

- Odabir između 4 okusa Soffiopan krema
  - Soffiopan Neutro **PreGel**
  - Soffiopan Jogurt **PreGel**
  - Soffiopan Light Beneo (bez saharoze) **PreGel**
  - Soffiopan Jogurt Light Beneo (bez saharoze) **PreGel**

Nazovite Konding, posjetite [PreGel](#) web stranice, dogovorite prezentaciju ili obilazak komercijalista.

