

Náplně

KOKOSOVÁ NÁPLŇ



D u ť i n a
kokosového ořechu
se skládá ze 60 % z tuku,
z 20 % z glycidů, z 8 % z proteinů
a z 6 % z vody.

Z kokosové dužiny se vyrábí kokosová moučka. Ta se suší při vysoké teplotě, částečně vychladlá moučka se přesívá přes síta, čímž vzniká strouhaný kokos. Strouhaný kokos se dále dělí na fine, jež je nejjemněji strouhaný, medium – ten je střední a coarse, který je nejhrubší. Strouhaný kokos obsahuje

přibližně 60 % kokosového oleje a využívá se v pekárenském a potravinářském průmyslu. Používá se jako dekorativní a aromatická přísada na sladké pochutiny jako jsou zákusky a dorty.

CHARAKTERISTIKA:

KOKOSOVÁ NÁPLŇ je hotová směs obsahující 38 % strouhaného kokosu. Požadovanou hustotu náplně docílíme po smíchání s vodou (cca 1,4 kg vody na 1 kg náplně). Použijeme do sladkých těst a moučníků. Výrobek není konzervován ani barven.

SLOŽENÍ:

Cukr, strouhaný kokos, mléko sušené, modifikovaný škrob, zahušťovadlo, kokosové a citronové aroma.

