

CREMA DE COBERTURA BLANCA

PASTRY COVERCREAM

Producto cremoso blanco especialmente formulado para cubrir, glasear y decorar. Ofrece excelentes resultados incluso como relleno. También se puede utilizar para aromatizar cremas y nata líquida. Dentro de esta línea de productos encontrará todas estas opciones: blanco (sin aceite de palma), cacao, chocolate (sin aceite de palma) y limón.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Covering



Cakes



Icing



Cream



Decoration

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010703

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Detalles

Crema especialmente diseñada para coberturas, glaseados y decoraciones en pastelería. Excelente también para rellenos. Se presta a aromatizaciones de nata y crema. Disponible en las variantes Bianco Senza Palma, Cacao, Cioccolato (también Senza Palma) y Limone.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

pasta muy fina color marfil para recubrimiento de profiteroles, pasteles, rellenos de chocolates, otros rellenos y heladería.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

calentar al baño maría a 30-35 °C, mezclar y utilizar directamente como cobertura o relleno. Cerrar el envase después de cada saque.



Extraordinary
made simple.