

# CREMIRCA ARANCIA

PASTRY CREMIRCA

Crema para untar con sabor a naranja, lista para usar. Su textura suave la hace ideal como relleno, para aplicar antes o después de hornear, así como para decorar. Excelentes resultados incluso para aromatizar natillas y crema líquida. ¡Descubre toda la gama de productos!



## MODALITÀ D'USO



Filling



Decoration



Flavouring

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520537

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

## INFO

### Claims

Sin aceite de palma

### Detalles

Crema aromatizada con naranja, lista para usar e ideal para todos los usos de relleno y decoración antes y después del horneado. De consistencia blanda y unttable, también es excelente como aromatizante de crema pastelera y nata. No contiene grasas de origen de palma.

### Descripción

crema de naranja para el relleno de productos de confitería. CREMIRCA ARANCIA SP está lista para usar y está especialmente indicada en todas las aplicaciones de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

## **Directions for use**

CREMIRCA ARANCIA SP está lista para usar y es ideal para todos los usos de relleno y decoración.

CREMIRCA ARANCIA SP está especialmente indicada para todas las aplicaciones para las que se requiere una alta resistencia a la cocción. En ultracongelación, CREMIRCA ARANCIA SP conserva inalteradas sus características.

CREMIRCA ARANCIA SP se presta muy bien para ser utilizada como aromatizante de crema pastelera y en la preparación de semifríos, mousses y bavaoises.

RECETAS:

TARTA DE NARANJA:

fornar un molde para pasteles con masa quebrada a un espesor aproximado de 4 mm, perforar el fondo y depositar 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP. Cocinar a 200/210 °C hasta que la masa quebrada esté completamente dorada. Dejar enfriar y decorar con rodajas de naranja y dar brillo con BLITZ.

PASTEL DE NARANJA CON MERENGUE:

depositar 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP sobre un fondo de masa quebrada ya cocido. Decorar la superficie con puntas de merengue y luego colocar en el horno bien caliente hasta que estén dorados.

PASTEL CREMILLA:

fornar un molde para pasteles con masa quebrada a un espesor de 4/5 mm. Pinchar el fondo y depositar una capa de 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP. Cubrir con pasta para plum cake obtenida con TOP CAKE utilizando una manga pastelera con boquilla lisa. Cocinar a 180/200 °C durante 40 minutos. Después de enfriar, espolvorear con BIANCANEVE y decorar con rodajas de naranja pasadas por gelatina fría BLITZ.



**Extraordinary  
made simple.**