

CREMIRCA LIMONE

PASTRY CREMIRCA

Crema para untar con sabor a limón, lista para usar. Su textura suave la hace ideal para rellenos, tanto antes como después de hornear, así como para decorar. Excelentes resultados incluso para aromatizar natillas y crema líquida. Alto rendimiento incluso congelada. ¡Descubre toda la gama de productos!



MODALITÀ D'USO



Filling



Decoration



Flavouring

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520534

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

INFO

Claims

Sin aceite de palma

Detalles

Crema aromatizada con limón, 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. Excelente rendimiento incluso en ultracongelación. No contiene grasas de origen de palma.

Descripción

crema de limón para el relleno de productos de confitería. CREMIRCA LIMONE SP está lista para usar y está especialmente indicada en todas las aplicaciones de pastelería, tanto antes como después del horneado. Variante sin

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

derivados del aceite de palma.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

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

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

CREMIRCA LIMONE 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 LIMÓN:

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

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE:

depositar 1 cm de CREMIRCA LIMONE 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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520536

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

INFO

Claims

Sin aceite de palma

Detalles

Crema aromatizada con limón, 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.

Excelente rendimiento incluso en ultracongelación. No contiene grasas de origen de palma.

Descripción

crema de limón para el relleno de productos de confitería. CREMIRCA LIMONE SP está lista para usar y está especialmente indicada en todas las aplicaciones de pastelería, tanto antes como después del horneado. Variante sin derivados del aceite de palma.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

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

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

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

RECETAS:



Extraordinary
made simple.

TARTA DE LIMÓN:

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

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE:

depositar 1 cm de CREMIRCA LIMONE 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.



Extraordinary
made simple.