

# CREMA SUPERIOR

PASTRY TOP CREAM

Mezcla instantánea en polvo para natillas de proceso en frío. Rápida y fácil de usar, perfecta para preparar unas natillas excelentes, de un amarillo brillante y una textura suave y cremosa. ¡Además, es muy fácil de personalizar!

Con almidón seleccionado y alto contenido en leche.



## MODALITÀ D'USO



Cr&egrave;me patissi&egrave;re

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070430

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos

## INFO

### Claims

Con almidones seleccionados, alta cantidad de leche en polvo incluida.

### Detalles

Mezcla para crema pastelera instantánea con elaboración en frío. De uso sencillo, permite obtener en poco tiempo una crema de color amarillo brillante y de consistencia cremosa y untable. Fácilmente personalizable.

### Descripción

polvo de color amarillo claro, apto para la preparación instantánea de crema pastelera en frío.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

semielaborado para crema pastelera instantánea en frío.

**Directions for use**

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

CREMA PASTELERA BASE: TOP CREAM 400-450 g

agua 1000 g

Si se desea obtener una crema particularmente sabrosa, se puede sustituir el agua por leche, siempre que esté a una temperatura de 15-25 °C. Las dosis son las siguientes:

TOP CREAM 350-400 g

leche 1000 g

Añadir TOP CREAM al agua (o a la leche) y agitar vigorosamente con el batidor, a continuación, dejar reposar durante 3 minutos y mezclar brevemente para obtener una cremosidad perfecta.

La crema hecha con TOP CREAM es resistente a la cocción y a la ultracongelación.

ADVERTENCIAS: debido a que TOP CREAM contiene una gran cantidad de leche, se recomienda una limpieza a fondo de los recipientes y herramientas; además, evitar atentamente cualquier tipo de contaminación.

Preparar solo la cantidad de producto necesaria para su uso inmediato. La crema debe guardarse en el refrigerador.



Extraordinary  
made simple.