

# CRÈME ARANCIA

PASTRY CREMIRCA

Pâte à tartiner crémeuse à l'orange, prête à l'emploi. Sa texture onctueuse la rend idéale pour garnir les gâteaux, avant ou après la cuisson, et pour décorer les pâtisseries. Elle donne d'excellents résultats, même pour aromatiser les crèmes anglaises et les crèmes liquides. Découvrez toute la gamme !



## MODALITÀ D'USO



Filling



Decoration



Flavouring

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520537

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

## INFO

### Claims

Sans huile de palme

### Détails

Crème aromatisée à l'orange, prête à l'emploi et idéale pour toutes les utilisations de garniture et de décoration avant et après cuisson. Avec une texture douce et tartinable, elle est également excellente comme arôme pour crème pâtissière et crème fouettée. Ne contient pas de graisses d'origine palmiste.

### Description

crème à l'orange pour la garniture de produits de pâtisserie. CREMIRCA ARANCIA SP est prête à l'emploi et est particulièrement indiquée dans toutes les applications de pâtisserie. Version sans dérivés de palme

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini pour pâtisserie.

**Directions for use**

CREMIRCA ARANCIA SP est prête à l'emploi et est idéale pour toutes les utilisations de garnissage et de décoration. CREMIRCA ARANCIA SP est particulièrement indiquée pour toutes les applications pour lesquelles une résistance élevée à la cuisson est requise. CREMIRCA ARANCIA SP conserve ses caractéristiques inchangées à la congélation. CREMIRCA ARANCIA SP se prête parfaitement à une utilisation comme arôme de crème pâtissière et dans la préparation des parfaits, des mousses et des bavarois.

RECETTES :

**TARTE À L'ORANGE :**

recouvrir un moule à tarte de pâte brisée sur une épaisseur d'environ 4 mm, percer le fond et déposer 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP. Cuire à 200/210°C jusqu'à ce que la pâte brisée soit complètement dorée. Laisser refroidir puis décorer avec des tranches d'orange et ajouter BLITZ pour la brillance.

**TARTE MERINGUÉE A L'ORANGE :**

déposer 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP sur un fond de pâte déjà cuite. Décorer la surface avec des pointes de meringue puis mettre au four bien chaud jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

**GÂTEAU CREMILLA :**

recouvrir un moule à tarte de pâte brisée sur une épaisseur de 4/5 mm. Percer le fond et déposer 1 cm de CREMIRCA ORANGE SP. Recouvrir d'appareil à cake obtenu avec TOP CAKE appliqué à l'aide d'un sac à poche à douille lisse. Cuire à 180-200°C pendant 40 minutes. Après refroidissement, saupoudrer de BIANCANEVE et décorer avec des tranches d'orange passées dans de la gélatine à froid BLITZ.



Extraordinary  
made simple.