

CRÈME EMILY

PASTRY EMILY CREAM

Préparation instantanée pour crème anglaise à froid, idéale pour réaliser une crème anglaise délicieuse et onctueuse, stable à la cuisson et à la congélation.



MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070495

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

mélange en poudre pour la préparation de crème pâtissière instantanée à froid. La crème réalisée avec EMILY CREAM présente un aspect lisse et velouté et offre une résistance optimale à la cuisson et à la congélation.

Denomination

produit semi-fini pour crème pâtissière instantanée à froid.

Directions for use

EMILY CREAM 400-450 g
eau 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Pour obtenir une crème particulièrement savoureuse, l'eau peut être remplacée par du lait, à condition que celui-ci soit à une température de 15-25°C. Les doses sont les suivantes :

EMILY CREAM 350-400 g

lait 1000 g

Ajouter EMILY CREAM à l'eau (ou au lait) et remuer vigoureusement avec fouet, laisser reposer pendant 3 minutes et mélanger brièvement à nouveau jusqu'à obtenir une structure lisse et crémeuse.

Les meilleurs résultats de cuisson avec la crème préparée avec EMILY CREAM sont obtenus en utilisant la recette suivante :

EMILY CREAM 375-400 g

eau 500 g

lait 500 g

ATTENTION : il est recommandé de nettoyer soigneusement les récipients et les outils ; éviter également soigneusement tout type de contamination.

Préparer seulement les quantités de produit nécessaires à l'emploi immédiat. La crème doit être conservée au réfrigérateur.



Extraordinary
made simple.