

PANNA FIT

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Mélange utile pour rendre la crème fouettée stable, plus ferme et facile à napper, sans risque de dégonflement prématuré ni de synérèse.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

stabilisant en poudre pour crème fouettée. L'ajout de PANNA FIT à la crème permet d'obtenir un produit stable dans le temps et facile à dresser, évitant les risques de rechutes et de synérèse.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosage pour robot pâtissier

Crème _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 80 g

Dosage pour fouet automatique

Crème _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 40 g

Ajouter PANNA FIT à la crème liquide en maintenant le temps et la procédure de montage inchangés.

L'ajout de PANNA FIT à la crème permet d'obtenir un produit suffisamment sucré ; si vous souhaitez une crème plus sucrée, nous vous recommandons d'ajouter 20-30 g de sucre.



Extraordinary
made simple.