

CREMIRCA ARANCIA

PASTELARIA

CREMIRCA

Creme de laranja pronto para usar. Sua consistência macia o torna ideal como recheio, para ser aplicado antes ou depois de assar, além de ser perfeito para decoração. Resultados excelentes também quando usado para aromatizar creme inglês e chantilly. Descubra toda a linha de produtos!



MODALITÀ D'USO



Filling



Decoration



Flavouring

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

INFO

Claims

Sem óleo de palma

Details

Creme sabor laranja, pronto a usar e ideal para todas as utilizações de recheio e decoração antes e depois do forno. Com uma textura macia e espalhável, também é excelente como aromatizante para creme de leite. Não contém gorduras de origem palma.

Descrizione

creme de laranja para encher produtos de confeitaria. CREMIRCA ARANCIA SP está pronto para uso e é particularmente adequado para todas as aplicações de pastelaria. Versão sem derivados de palma

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

Directions for use

CREMIRCA ALL'ARANCIA SP está pronto para uso e é ideal para todos os usos de recheio e decoração.

CREMIRCA ALL'ARANCIA SP é particularmente adequado para todas as aplicações para as quais é necessária alta resistência ao cozimento. No congelamento, CREMIRCA ARANCIA SP mantém suas características inalteradas.

CREMIRCA ARANCIA SP presta-se muito bem para ser usado como aromatizante para creme e na preparação de semifreddos, mousse e bavari.

RECEITAS:

TORTA DE LARANJA:

alinhe uma assadeira com massa de massa curta até uma espessura de cerca de 4 mm, faça furos no fundo e deposite 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP. Cozinhe a 200/210°C até que a massa de massa curta esteja completamente dourada. Deixe esfriar, em seguida, decore com fatias de laranja e polir com BLITZ.

BOLO DE LARANJA COM MERENGUE:

deposite 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP em um fundo de massa de massa seca já cozido. Decore a superfície com lanches de merengue e coloque em um forno muito quente até dourar.

TORTA CREMILLA:

alinhe uma assadeira de massa de massa curta com uma espessura de 4/5 mm. Perfure o fundo e deposite uma camada de 1 cm de CREMIRCA ARANCIA SP. Cubra com pasta de bolo de ameixa obtida com TOP CAKE usando um saco com um bico liso. Asse a 180/200°C por 40 minutos. Após o resfriamento, polvilhe com BIANCANEVE e decore com fatias de laranja passadas em gelatina fria BLITZ.



Extraordinary
made simple.