

CREMIRCA LIMONE

PASTELARIA

CREMIRCA

Creme de limão pronto para usar. Sua consistência macia o torna ideal para recheios, tanto antes quanto depois de assar, além de ser perfeito para decoração. Resultados excelentes também quando usado para aromatizar cremes e chantilly. Alto desempenho mesmo congelado. Descubra toda a linha de produtos!



MODALITÀ D'USO



Filling



Decoration



Flavouring

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520534

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

INFO

Claims

Sem óleo de palma

Details

Creme com sabor de limão, pronto a usar e ideal para todos os usos de recheio e decoração antes e depois do forno. Com uma textura macia e espalhável, também é excelente como aromatizante para creme de leite. Excelente desempenho mesmo no congelamento. Não contém gorduras de origem palma.

Descrizione

creme de limão para recheio de produtos de confeitaria. CREMIRCA LIMONE SP está pronto para uso e é particularmente adequado para todas as aplicações de panificação, antes e depois do cozimento. Versão sem

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

derivados de palma.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

Directions for use

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

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

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

RECEITAS:

TORTA DE LIMÃO:

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 LIMONE SP. Cozinhe a 200/210°C até que a massa de massa curta esteja completamente dourada.

Deixe esfriar, em seguida, decore com fatias de limão e polir com BLITZ.

TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE:

deposite 1 cm de CREMIRCA LIMONE 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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520536

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



INFO

Claims

Sem óleo de palma

Details

Creme com sabor de limão, pronto a usar e ideal para todos os usos de recheio e decoração antes e depois do forno.

Com uma textura macia e espalhável, também é excelente como aromatizante para creme de leite. Excelente desempenho mesmo no congelamento. Não contém gorduras de origem palma.

Descrizione

creme de limão para recheio de produtos de confeitaria. CREMIRCA LIMONE SP está pronto para uso e é particularmente adequado para todas as aplicações de panificação, antes e depois do cozimento. Versão sem derivados de palma.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria assados.

Directions for use

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

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

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

RECEITAS:



Extraordinary
made simple.

TORTA DE LIMÃO:

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 LIMONE SP. Cozinhe a 200/210°C até que a massa de massa curta esteja completamente dourada. Deixe esfriar, em seguida, decore com fatias de limão e polir com BLITZ.

TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE:

deposite 1 cm de CREMIRCA LIMONE 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.



Extraordinary
made simple.