

CREME SUPERIOR

PASTELARIA

CREME SUPERIOR

Mistura instantânea em pó para creme inglês preparado pelo método a frio. Rápida e fácil de usar, perfeita para fazer um creme inglês excelente, com uma cor amarela vibrante e uma textura macia e cremosa. Fácil de personalizar também! Com amido selecionado e alto teor de leite incluído.



MODALITÀ D'USO



Crème patissière

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070430

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Eggs

INFO

Claims

Com amidos selecionados, alta quantidade de leite em pó incluída.

Details

Misture para creme instantâneo com processamento a frio. Fácil de usar, permite obter um creme com uma cor amarela brilhante e uma consistência cremosa e espalhável em pouco tempo. Facilmente personalizável.

Descrizione

pó amarelo claro, adequado para a preparação instantânea de massa fria.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semiacabado para pastelaria instantânea a frio.

Directions for use

DOSAGEM E MÉTODOS DE USO DA

MASSA BÁSICA: TOP CREAM 400-450 g

1000 g de água

Se quiser obter um creme particularmente saboroso, pode substituir a água por leite, desde que esteja a uma temperatura de 15-25°C. As doses são as seguintes:

TOP CREAM 350-400 g

1000 g de leite

Adicione o TOP CREAM à água (ou leite) e agite vigorosamente com o batedor, depois deixe repousar por 3 minutos e mexa brevemente para obter uma cremosidade perfeita.

O creme feito com TOP CREAM é resistente a cozinhar e congelar.

ADVERTÊNCIAS: uma vez que o TOP CREAM contém uma grande quantidade de leite, recomenda-se uma limpeza completa dos recipientes e ferramentas; evite também cuidadosamente qualquer tipo de contaminação.

Prepare apenas a quantidade de produto necessária para uso imediato. O creme deve ser armazenado na geladeira.



Extraordinary
made simple.