

CREME EMILY

PASTELARIA

CREME EMILY

Mistura instantânea em pó para creme inglês, feita por processo a frio, ideal para preparar um creme delicioso e sedoso, que pode ser assado e congelado com segurança.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070495

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Eggs

INFO

Descrizione

mistura em pó para preparação instantânea de massa fria. O creme feito com EMILY CREAM tem uma aparência suave e aveludada e oferece excelente resistência ao cozimento e congelamento.

Denomination

semielaborado para pasteleria instantânea a frio.

Directions for use

EMILY CREAM 400-450 g
água 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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:

EMILY CREAM 350-400 g

leite 1000 g

Adicione o EMILY CREAM à água (ou leite) e agite vigorosamente com um batedor, deixe repousar por 3 minutos e mexa brevemente até obter uma estrutura lisa e cremosa.

Os melhores resultados para o uso no cozimento do creme feito com EMILY CREAM são obtidos usando a seguinte receita:

EMILY CREAM 375-400 g

água 500 g

leite 500 g

ADVERTÊNCIAS: recomenda-se uma limpeza completa dos recipientes e ferramentas; também evite 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.