

PANNA FIT

PASTELARIA

OUTRAS MISTURAS PARA PASTELARIA

Mistura útil para tornar o chantilly mais estável, firme e fácil de usar, sem risco de murchamento precoce ou sinérese.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

INFO

Descrizione

estabilizador de pó para chantilly. A adição de PANNA FIT ao creme permite obter um produto que é estável ao longo do tempo e facilmente de barrar, evitando o risco de recaída e sinérese.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosagem para planetário

Creme_____ 1 kg

PANNA FIT_____ 80 gr

Dosagem para guincho automático

Creme_____ 1 kg

PANNA FIT_____ 40 gr

Adicione o PANNA FIT ao creme líquido, mantendo o tempo e o procedimento de batida inalterados.

A adição de PANNA FIT ao creme permite obter um produto suficientemente adoçado; caso queira um creme mais doce, recomendamos a adição de 20-30 g de açúcar.



Extraordinary
made simple.