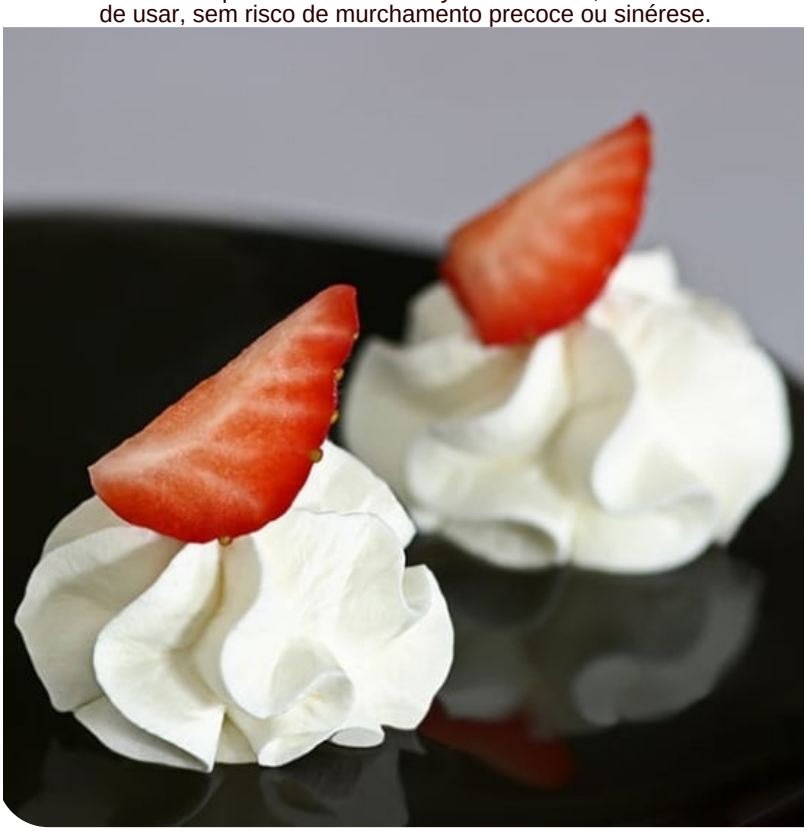
PANNA FIT

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.