

# CREMIRCA ARANCIA

PASTRY CREMIRCA

Ready-to-use orange flavoured creamy spread. Its soft consistency makes it suitable as a filling, to be applied either before or after baking, as well as for decorations. Excellent results even when used to flavour custard and liquid cream. Discover the whole range of products!



## MODALITÀ D'USO



Farcitura



Decorazione



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520537

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

## INFO

### Claims

Ohne Palmöl

### Details

Gebrauchsfertige Creme mit Orangenaroma, ideal zum Füllen und Dekorieren vor und nach dem Backen. Mit ihrer weichen und streichfähigen Konsistenz eignet sie sich auch hervorragend zum Aromatisieren von Puddingcreme und Sahne. Enthält keine Fette aus Palmöl.

### Beschreibung

Orangencreme zum Füllen von Süßwaren. CREMIRCA ORANGE SP ist gebrauchsfertig und eignet sich besonders für alle Anwendungen in der Konditorei. Ohne Palmölderivate.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Denomination**

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

## **Directions for use**

CREMIRCA ALL'ORANGE SP ist gebrauchsfertig und eignet sich ideal für alle Füll- und Dekorationszwecke.

CREMIRCA ALL'ORANGE SP eignet sich besonders für alle Anwendungen, bei denen eine hohe Backfestigkeit erforderlich ist. Beim Einfrieren behält CREMIRCA ORANGE SP seine Eigenschaften unverändert bei. CREMIRCA ORANGE SP eignet sich hervorragend als Aromastoff für Puddingcreme und zur Zubereitung von Parfaits, Mousse und Bavaroise.

REZEPTE:

### **ORANGENTARTE:**

Eine Kuchenform mit etwa 4 mm dickem Mürbeteig auslegen, den Boden mit einer Gabel einstechen und 1 cm CREMIRCA ORANGE SP darauf verteilen. Bei 200/210 °C backen, bis der Mürbeteig goldbraun ist. Abkühlen lassen, dann mit Orangenscheiben dekorieren und mit BLITZ glänzend polieren.

### **ORANGENKUCHEN MIT BAISER:**

1 cm CREMIRCA ORANGE SP auf den vorgebackenen Mürbeteigboden ablegen. Die Oberfläche mit Baiserstückchen verzieren und im heißen Ofen goldbraun backen.

### **CREMILLA-KUCHEN:**

Eine Kuchenform mit 4-5 mm dickem Mürbeteig auslegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und eine 1 cm dicke Schicht CREMIRCA ORANGE SP darauf ablegen. Mit Plumcake-Teig aus TOP CAKE bedecken, dazu einen Spritzbeutel mit glatter Tülle verwenden. Bei 180/200 °C 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit BIANCANEVE bestreuen und mit Orangenscheiben dekorieren, die in BLITZ-Kaltgelatine getaucht wurden.



**Extraordinary  
made simple.**