

CREMIRCA LIMONE

PASTRY CREMIRCA

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



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Decorazione



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520534

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Claims

Ohne Palmöl

Details

Gebrauchsfertige Creme mit Zitronengeschmack, ideal für alle Füll- und Dekorationszwecke vor und nach dem Backen. Mit ihrer weichen und streichfähigen Konsistenz eignet sie sich auch hervorragend zum Aromatisieren von Puddingcreme und Sahne. Hervorragende Eigenschaften auch beim Einfrieren. Enthält keine Fette aus Palmöl.

Beschreibung

Zitronencreme zum Füllen von Süßwaren. CREMIRCA ZITRONE SP ist gebrauchsfertig und eignet sich besonders für alle Anwendungen in der Konditorei, sowohl vor als auch nach dem Backen. Ohne Palmölderivate.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

CREMIRCA ZITRONE SP ist gebrauchsfertig und eignet sich ideal für alle Füll- und Dekorationszwecke.

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

REZEPTE:

ZITRONENTARTE:

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

ZITRONENKUCHEN MIT BAISER:

1 cm CREMIRCA ZITRONE SP auf einen bereits gebackenen Mürbeteigboden legen. Die Oberfläche mit Baiserstückchen verzieren und im heißen Ofen goldbraun backen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520536

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Claims

Ohne Palmöl

Details

Gebrauchsfertige Creme mit Zitronengeschmack, ideal für alle Füll- und Dekorationszwecke vor und nach dem Backen. Mit ihrer weichen und streichfähigen Konsistenz eignet sie sich auch hervorragend zum Aromatisieren von Puddingcreme und Sahne. Hervorragende Eigenschaften auch beim Einfrieren. Enthält keine Fette aus Palmöl.

Beschreibung

Zitronencreme zum Füllen von Süßwaren. CREMIRCA ZITRONE SP ist gebrauchsfertig und eignet sich besonders für alle Anwendungen in der Konditorei, sowohl vor als auch nach dem Backen. Ohne Palmölderivate.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

CREMIRCA ZITRONE SP ist gebrauchsfertig und eignet sich ideal für alle Füll- und Dekorationszwecke.

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

REZEPTE:

ZITRONENTARTE:

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



Extraordinary
made simple.

ZITRONENKUCHEN MIT BAISER:

1 cm CREMIRCA ZITRONE SP auf einen bereits gebackenen Mürbeteigboden legen. Die Oberfläche mit Baiserstückchen verzieren und im heißen Ofen goldbraun backen.



Extraordinary
made simple.