

# TOP CREAM

PASTRY TOP CREAM

Instant powdered mix for cold process custard. Quick and easy to use, perfect to make excellent custard, with a bright yellow colour and a soft creamy texture. Easy to customize too!  
With selected starch and high content in milk included.



## MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070430

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

## INFO

### Claims

Mit ausgewählten Stärken, hoher Milchpulveranteil.

### Details

Mix für Instant-Puddingcreme zur Kaltverarbeitung. Einfach in der Anwendung, ermöglicht es in kurzer Zeit eine Creme von leuchtend gelber Farbe und cremiger, streichfähiger Konsistenz zu erhalten. Leicht individuell anpassbar.

### Beschreibung

Hellgelbes Pulver, geeignet für die sofortige Zubereitung von kalten Backwaren.

### Denomination

Halbfertigprodukt für die sofortige Zubereitung von Desserts. Kaltzubereitung.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

PUDDINGCREME: TOP CREAM 400-450 g

Wasser 1000 g

Wenn Sie eine besonders schmackhafte Creme erhalten möchten, können Sie das Wasser durch Milch ersetzen, sofern diese eine Temperatur von 15-25 °C hat. Die Dosierungen sind wie folgt:

TOP CREAM 350-400 g

Milch 1000 g

TOP CREAM zum Wasser (oder zur Milch) hinzufügen und mit dem Schneebesen kräftig verrühren, dann 3 Minuten ruhen lassen und kurz umrühren, um eine perfekte Cremigkeit zu erhalten.

Die mit TOP CREAM hergestellte Creme ist koch- und gefrierfest.

HINWEISE: Da TOP CREAM einen hohen Milchanteil enthält, wird eine gründliche Reinigung der Behälter und Geräte empfohlen; außerdem ist jede Art von Verunreinigung sorgfältig zu vermeiden.

Bereiten Sie nur die Menge des Produkts zu, die Sie sofort benötigen. Die Creme muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Extraordinary  
made simple.