

EMILY CREAM

PASTRY EMILY CREAM

Instant cold process custard powder mix, the ideal to make delicious and silky custard that proves to be bake-stable and freeze-stable.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070495

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

INFO

Beschreibung

Pulvermischung für die sofortige Zubereitung von Puddingcreme. Kaltzubereitung. Die mit EMILY CREAM hergestellte Creme hat ein glattes und samtiges Aussehen und bietet eine ausgezeichnete Beständigkeit beim Backen und Einfrieren.

Denomination

Halbfertigprodukt für die sofortige Zubereitung von Desserts. Kaltzubereitung.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

EMILY 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:

EMILY CREAM 350-400 g

Milch 1000 g

EMILY CREAM zum Wasser (oder zur Milch) geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, 3 Minuten ruhen lassen und kurz umrühren, bis eine glatte und cremige Konsistenz entsteht.

Die besten Ergebnisse beim Kochen mit EMILY CREAM erzielen Sie mit folgendem Rezept:

EMILY CREAM 375-400 g

Wasser 500 g

Milch 500 g

HINWEISE: Es wird eine gründliche Reinigung der Behälter und Utensilien 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.