

IMPERIALE

PASTRY IMPERIALE

Cold process custard mix made from milk, the ideal to easily and quickly 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 01070489

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

INFO

Beschreibung

Pulver auf Milchbasis für die sofortige Zubereitung von Kaltspeisen. Die mit IMPERIALE hergestellte Creme hat ein glattes und samtiges Aussehen und ist gut tiefkühlbeständig.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Zubereitung von Konditoreiwaren.

Directions for use

IMPERIALE 350-400 g

Wasser 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- IMPERIALE zum kalten Wasser hinzufügen.
 - Bei niedriger Geschwindigkeit mixen, bis eine dickflüssige Creme entsteht.
 - Mit einer Küchenmaschine 5 Minuten lang auf höchster Stufe verrühren, bis eine glatte, luftige und glänzende Creme entsteht.
- Die Verpackung nach jeder Entnahme wieder verschließen.



Extraordinary
made simple.