

CREMA FREDDA CAFFE'

GELATO OTHER COMPLETE POWDERED BASES

Powdered base to create cold coffee cream by using a slush machine. You will obtain a delicious cold coffee cream with soft texture and fresh, intense taste. It can be also used as a base for ice cream making. Designed for cold-process making.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070924

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Komplettes Halbfertigprodukt in Pulverform, entwickelt für die Herstellung von kalter Kaffeecreme mit einem Granita-Maschine (Eis-Maschine). Mit der CREMA FREDDA AL CAFFE' (kalten Kaffee-Creme) lassen sich schnell und einfach Sorbets mit cremiger Konsistenz und reichhaltigem, erfrischendem Geschmack zubereiten. Enthält 7 % Kaffeepulver.

Denomination

Zubereitung für kalte Kaffeecreme. Halbfertigprodukt.

Directions for use

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ 1,1 kg

Milch _____ 3,0 l

CREMA FREDDA AL CAFFE' zur Milch hinzufügen und mit einem Stabmixer kräftig verrühren, 10-15 Minuten ruhen lassen. Die Mischung in den Granita-Maschine geben und mit dem entsprechenden Programm gefrieren lassen.

Das Rezept für CREMA FREDDA AL CAFFE' kann durch Zugabe von Kaffee nach Belieben individuell angepasst werden, um ein Produkt mit intensiverem Kaffeegeschmack zu erhalten. Um ein „wärmeres“ und cremig -Produkt zu erhalten, kann ein Teil der (500 g) durch Sahne (500 g) ersetzt werden.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA FREDDA AL CAFFE' kann ohne Pasteurisierer auch als Basis für Softeis und Softeiscreme verwendet werden, indem man folgenden Rezepte befolgt:

KAFFEE-EIS:

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ 1,1 kg

Milch _____ 3,0 l

Sahne 35 % Fett _____ 200 g

Joyplus Prosoft _____ 170 g

SOFT-EIS KAFFEE

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ 1,1 kg

Milch _____ 3,0 l



Extraordinary
made simple.