

CREMIX

PASTRY CREMIX

Complete powdered mix for hot process making of traditional custard. You will only have to add water. Highly resistant to baking and freezing. Perfect to be used in cream cookers.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticceria

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Ei



Milch

INFO

Claims

Reich an Vollmilch und Eigelb.

Details

Komplette Zubereitung für die Herstellung von traditioneller Puddingcreme. Zubereitung durch Erhitzen. Es muss nur Wasser hinzugefügt werden. Beständig gegen Kochen und Einfrieren. Ideal für die Verwendung in Puddingkochern.

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Pulvermischung für die Zubereitung von Instant-Puddingcreme mit Puddingkocher; CREMIX enthält Milch, Eigelb und „nicht hydriertes“ Pflanzenfett. Die mit CREMIX hergestellte Creme ist koch- und gefrierfest.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

CREMIX 6 kg

Wasser 10 kg

CREMIX und kaltes Wasser direkt im Puddingkocher vermischen; um Klumpenbildung zu vermeiden, sollte das Wasser in kleinen Mengen zum Pulver hinzugefügt werden.

Aufkochen lassen, bis eine Temperatur von ca. 92 °C erreicht ist, dann den Kühlzyklus einstellen und darauf achten, dass dieser mit diskontinuierlichem Rühren durchgeführt wird; nach vollständiger Abkühlung (4 °C) ist die Creme gebrauchsfertig.

HINWEISE: Die mit CREMIX hergestellte Puddingcreme muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist nur begrenzt haltbar. Es wird empfohlen, vollkommen saubere Behälter und Utensilien zu verwenden.



Extraordinary
made simple.