

# CREMIRCA LIMONE

PASTELES CREMIRCA

Crema para untar con sabor a limón, lista para usar. Su textura suave la hace ideal para rellenos, tanto antes como después de hornear, así como para decorar. Excelentes resultados incluso para aromatizar natillas y crema líquida. Alto rendimiento incluso congelada. ¡Descubre toda la gama de productos!



## MODALITÀ D'USO



Farcitura



Decorazione



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520534

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

## INFO

### Claims

Sin aceite de palma

### Detalles

Crema aromatizada con limón, lista para usar e ideal para todos los usos de relleno y decoración antes y después del horneado. De consistencia blanda y untable, también es excelente como aromatizante de crema pastelera y nata. Excelente rendimiento incluso en ultracongelación. No contiene grasas de origen de palma.

### Descripción

crema de limón para el relleno de productos de confitería. CREMIRCA LIMONE SP está lista para usar y está especialmente indicada en todas las aplicaciones de pastelería, tanto antes como después del horneado. Variante sin

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

derivados del aceite de palma.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

CREMIRCA LIMONE SP está lista para usar y es ideal para todos los usos de relleno y decoración.

CREMIRCA LIMONE SP está especialmente indicada para todas las aplicaciones para las que se requiere una alta resistencia a la cocción. En ultracongelación, CREMIRCA LIMONE SP conserva inalteradas sus características.

CREMIRCA LIMONE SP se presta muy bien para ser utilizada como aromatizante de crema pastelera y en la preparación de semifríos, mousses y bavaoises.

RECETAS:

TARTA DE LIMÓN:

fornar un molde para pasteles con masa quebrada a un espesor aproximado de 4 mm, perforar el fondo y depositar 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP. Cocinar a 200/210 °C hasta que la masa quebrada esté completamente dorada. Dejar enfriar y decorar con rodajas de limón y dar brillo con BLITZ.

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE:

depositar 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP sobre un fondo de masa quebrada ya cocido. Decorar la superficie con puntas de merengue y luego colocar en el horno bien caliente hasta que estén dorados.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520536

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

## INFO

### Claims

Sin aceite de palma

### Detalles

Crema aromatizada con limón, lista para usar e ideal para todos los usos de relleno y decoración antes y después del horneado. De consistencia blanda y unttable, también es excelente como aromatizante de crema pastelera y nata.

Excelente rendimiento incluso en ultracongelación. No contiene grasas de origen de palma.

### Descripción

crema de limón para el relleno de productos de confitería. CREMIRCA LIMONE SP está lista para usar y está especialmente indicada en todas las aplicaciones de pastelería, tanto antes como después del horneado. Variante sin derivados del aceite de palma.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

### Directions for use

CREMIRCA LIMONE SP está lista para usar y es ideal para todos los usos de relleno y decoración.

CREMIRCA LIMONE SP está especialmente indicada para todas las aplicaciones para las que se requiere una alta resistencia a la cocción. En ultracongelación, CREMIRCA LIMONE SP conserva inalteradas sus características.

CREMIRCA LIMONE SP se presta muy bien para ser utilizada como aromatizante de crema pastelera y en la preparación de semifríos, mousses y bavaoises.

RECETAS:



Extraordinary  
made simple.

#### TARTA DE LIMÓN:

fornar un molde para pasteles con masa quebrada a un espesor aproximado de 4 mm, perforar el fondo y depositar 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP. Cocinar a 200/210 °C hasta que la masa quebrada esté completamente dorada. Dejar enfriar y decorar con rodajas de limón y dar brillo con BLITZ.

#### PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE:

depositar 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP sobre un fondo de masa quebrada ya cocido. Decorar la superficie con puntas de merengue y luego colocar en el horno bien caliente hasta que estén dorados.



Extraordinary  
made simple.