

PERFECTA

PASTELES PERFECTA

Mezcla instantánea en polvo para natillas de proceso en frío, elaborada con materias primas seleccionadas y con alto contenido de leche. Ideal para obtener natillas de excelente calidad, con una textura suave y cremosa. Altamente resistente al horneado y la congelación.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070458

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Detalles

Preparado para crema pastelera instantánea en frío elaborada con materias primas seleccionadas y con un importante contenido de leche. Para una crema de alta calidad, de sabor delicado y refinado y de aspecto liso y aterciopelado, que destaca por su excelente estructura. Resistente a la cocción y a la ultracongelación.

Descripción

polvo de color amarillo claro para la preparación instantánea de crema pastelera en frío. La crema hecha con PERFECTA WT tiene un aspecto liso y aterciopelado y ofrece una excelente resistencia a la cocción y a la ultracongelación.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semielaborado para crema pastelera instantánea en frío.

Directions for use

PERFECTA WT 400-450 g

agua 1000 g

La dosis de PERFECTA WT se puede reducir hasta 350 g con el fin de crear una crema muy suave.

Si se desea obtener una crema particularmente sabrosa, se puede sustituir el agua por leche, siempre que esté a una temperatura de 15-25 °C.

Las dosis son las siguientes:

PERFECTA WT 350-400 g

leche 1000 g

También se pueden utilizar mezclas de agua y leche a voluntad.

Añadir PERFECTA WT al agua (o a la leche) y agitar vigorosamente con un batidor, dejar reposar durante 3 minutos y mezclar brevemente hasta obtener una estructura lisa y cremosa.

Se pueden solicitar recetas interesantes para el uso antes del horneado de la crema obtenida con PERFECTA WT a nuestro distribuidor local.

La crema hecha con PERFECTA WT es resistente a la cocción y a la ultracongelación.

ADVERTENCIAS: debido a que PERFECTA WT contiene una gran cantidad de leche, se recomienda una limpieza a fondo de los recipientes y herramientas; además, evitar atentamente cualquier tipo de contaminación.

Preparar solo la cantidad de producto necesaria para su uso inmediato. La crema debe guardarse en el refrigerador.



Extraordinary
made simple.