

CREMA SUPERIOR

PASTELES

CREMA SUPERIOR

Mezcla instantánea en polvo para natillas de proceso en frío. Rápida y fácil de usar, perfecta para preparar unas natillas excelentes, de un amarillo brillante y una textura suave y cremosa. ¡Además, es muy fácil de personalizar!

Con almidón seleccionado y alto contenido en leche.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070430

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Claims

Con almidones seleccionados, alta cantidad de leche en polvo incluida.

Detalles

Mezcla para crema pastelera instantánea con elaboración en frío. De uso sencillo, permite obtener en poco tiempo una crema de color amarillo brillante y de consistencia cremosa y untable. Fácilmente personalizable.

Descripción

polvo de color amarillo claro, apto para la preparación instantánea de crema pastelera en frío.

Denomination

semielaborado para crema pastelera instantánea en frío.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

CREMA PASTELERA BASE: TOP CREAM 400-450 g

agua 1000 g

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:

TOP CREAM 350-400 g

leche 1000 g

Añadir TOP CREAM al agua (o a la leche) y agitar vigorosamente con el batidor, a continuación, dejar reposar durante 3 minutos y mezclar brevemente para obtener una cremosidad perfecta.

La crema hecha con TOP CREAM es resistente a la cocción y a la ultracongelación.

ADVERTENCIAS: debido a que TOP CREAM 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.