

FRU FRU PREMIUM

PASTELES

CREMA VEGETAL (PANNA VEGETALE)

Mezcla especial en polvo para elaborar crema vegetal o para estabilizar la nata fresca. Perfecta para rellenos, decoración y elaboración de helados.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070115

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descrizione

preparado en polvo para la producción de «nata vegetal» para rellenar, cubrir y decorar productos de confitería y helados.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

Receta 1

FRU FRU PREMIUM 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

agua (10-15 °C) 2000 g

Si se desea obtener un producto particularmente sabroso, se puede sustituir total o parcialmente el agua por leche o nata fresca.

Receta 2

FRU FRU PREMIUM 1000 g

agua (10-15 °C) 1000 g

leche (4-6 °C) 1000 g

Receta 3

FRU FRU PREMIUM 500 g

agua (10-15 °C) 1000 g

nata fresca 1000 g

Añadir FRU FRU PREMIUM a la parte líquida y montar en la batidora planetaria a velocidad media durante 5-6 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una estructura óptima.

El producto ya montado debe almacenarse en el refrigerador y consumirse en poco tiempo.

FRU FRU PREMIUM es ideal para la decoración de pasteles, semifríos, mousses, helados en sustitución de la nata, con respecto a la cual se monta con mayor facilidad y garantiza una mayor estabilidad.

El producto montado se puede aromatizar a voluntad con crema pastelera, MORELLINA, IRCA CAO, PASTA NOCCIOLA, etc.

FRU FRU PREMIUM se puede utilizar como estabilizador de la nata fresca añadiendo 50-100 g por l antes de realizar el batido.

FRU FRU PREMIUM también está indicado en heladerías en una dosis de 50-100 g por l de base para hacer que el helado sea más cremoso y voluminoso.



Extraordinary
made simple.