EMILY CREAM

PASTELES CREMA DE EMILY

Mezcla instantánea en polvo para natillas de proceso en frío, ideal para preparar unas natillas deliciosas y sedosas que resultan aptas para hornear y congelar.



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 01070495

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Leche

Cross-contaminations

Huevos

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Descripción
mezcla en polvo para la preparación instantánea de crema pastelera en frío. La crema hecha con EMILY CREAM tiene un aspecto liso y aterciopelado y ofrece una excelente resistencia a la cocción y a la ultracongelación.

Denomination
semielaborado para crema pastelera instantánea en frío.

Directions for use
EMILY 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:
EMILY CREAM 350-400 g
leche 1000 g
Añadir EMILY CREAM 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.
Los mejores resultados para el uso en la cocción de la crema hecha con EMILY CREAM se obtienen utilizando la siguiente receta:
EMILY CREAM 375-400 g
agua 500 g
leche 500 g
ADVERTENCIAS: 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.