

# CREMA DE EMILY

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

### 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.