

KARINA

PASTELES Karina

Mezcla para natillas de preparación rápida en frío, ideal para hacer 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 01070461

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 KARINA 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

KARINA 400-450 g
agua 1000 g



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:

KARINA 350-400 g

leche 1000 g

Añadir KARINA 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 KARINA se obtienen utilizando la siguiente receta:

KARINA 375-400 g

agua 500 g

leche 500 g

ADVERTENCIAS: debido a que KARINA contiene una gran cantidad de leche y derivados, 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.