

# CREMA FREDDA CAFÉ

HELADO OTRAS BASES COMPLETAS EN POLVO

Base en polvo para preparar crema de café fría con una máquina de granizados. Obtendrás una deliciosa crema de café fría con textura suave y un sabor fresco e intenso. También se puede usar como base para helados. Diseñada para la elaboración en frío.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070924

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Descrizione

Producto semielaborado en polvo completo, estudiado para la realización de crema fría de café con el uso de la granizadora. CREMA FREDDA AL CAFFÈ' permite obtener, con rapidez y practicidad de preparación, sorbetes de estructura cremosa y sabor rico y refrescante. Contiene el 7 % de café en polvo.

### Denomination

preparado para crema fría de café. Producto semielaborado.

### Directions for use

CREMA FREDDA AL CAFFÈ' \_\_\_\_\_, 1,1 kg  
leche \_\_\_\_\_, 3,0 l

Añadir CREMA FREDDA AL CAFFÈ' con leche y mezclar vigorosamente con mezclador de inmersión, dejar reposar durante 10-15 minutos. Verter la mezcla en la granizadora y congelar con el programa adecuado.

La receta de CREMA FREDDA AL CAFFÈ' se puede personalizar añadiendo café al gusto para obtener un producto con sabor a café intenso, de lo contrario, para obtener un producto más «caliente» y cremoso, se puede sustituir una parte de leche (500 g) por nata (500 g).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

CREMA FREDDA AL CAFFE' se puede utilizar, sin el uso del pasteurizador, también como base para helado mantecado y suave, siguiendo las recetas:

HELADO DE CAFÉ MANTECADO:

CREMA FREDDA AL CAFFE' \_\_\_\_\_ 1,1 kg

leche \_\_\_\_\_ 3,0 l

nata 35 % de grasa \_\_\_\_\_ 200 g

joyplus prosoft \_\_\_\_\_ 170 g

HELADO SUAVE DE CAFÉ

CREMA FREDDA AL CAFFE' \_\_\_\_\_ 1,1 kg

leche \_\_\_\_\_ 3,0 l



Extraordinary  
made simple.