

CREMIX

PASTELES CREMIX

Mezcla en polvo completa para la elaboración de natillas tradicionales mediante el proceso en caliente. Solo tendrá que añadir agua. Altamente resistente al horneado y a la congelación. Ideal para usar en creperas.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Huevos



Leche

INFO

Claims

Rico en leche entera y yema de huevo.

Detalles

Preparado completo para la elaboración de crema pastelera tradicional en caliente. Requiere solo la adición de agua. Resiste a la cocción y la ultracongelación. Ideal para su uso en cocedor de cremas.

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

mezcla en polvo para la preparación de crema pastelera instantánea en caliente con cocedor de cremas; CREMIX contiene leche, yema de huevo y grasa vegetal «no hidrogenada». La crema hecha con CREMIX es resistente a la cocción y a la ultracongelación.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

CREMIX 6 kg

agua 10 kg

Mezclar CREMIX y agua fría directamente en el cocedor de cremas; para evitar la formación de grumos, es bueno añadir agua al polvo en pequeñas dosis.

Llevar a cocción hasta alcanzar aproximadamente 92 °C, luego configurar el ciclo de enfriamiento asegurándose de que se realice con agitación discontinua; una vez que se haya enfriado completamente (4 °C), la crema está lista para usar.

ADVERTENCIAS: la crema pastelera obtenida con CREMIX debe conservarse en el refrigerador y tiene una duración limitada. Se recomienda utilizar recipientes y herramientas perfectamente limpios.



Extraordinary
made simple.