

CRÈME DE COUVERTURE

CITRON

PÂTISSERIE CRÈME DE COUVERTURE

Crème onctueuse au citron, idéale pour napper, glacer et décorer. Excellents résultats même en garniture. Convient également pour aromatiser les crèmes et crèmes liquides. Cette gamme comprend les saveurs suivantes : nature (sans huile de palme), cacao, chocolat (sans huile de palme) et citron.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010711

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails

Crème spécialement conçue pour les couvertures, les nappages et les décorations en pâtisserie. Également idéale pour les garnitures et les farces. Elle se prête à l'aromatization des crèmes fouettées et des crèmes. Disponible dans les variantes Blanc (également sans huile de palme), Cacao et Chocolat (également sans huile de palme).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

pâte très fine au goût de citron pour le nappage de profiteroles et gâteaux, les garnitures de chocolats et les farces.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

faire chauffer au bain-marie à 30-35°C, mélanger et utiliser directement comme couverture, garniture ou farce.
Refermer l'emballage après chaque utilisation.



Extraordinary
made simple.