

LIMONADE DE CREMIRCA

PÂTISSERIE CRÉMIRCA

Pâte à tartiner crémeuse au citron, prête à l'emploi. Sa texture onctueuse la rend idéale pour les garnitures, avant ou après cuisson, ainsi que pour la décoration. Elle donne d'excellents résultats, même pour aromatiser les crèmes anglaises et les crèmes liquides. Elle conserve toutes ses qualités même congelée. Découvrez toute la gamme !



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Decorazione



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520534

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

INFO

Claims

Sans huile de palme

Détails

Crème aromatisée au citron, prête à l'emploi et idéale pour toutes les utilisations de garniture et de décoration avant et après cuisson. Avec une texture douce et tartinable, elle est également excellente comme arôme pour crème pâtissière et crème fouettée. Excellentes performances même en cas de congélation. Ne contient pas de graisses d'origine palmiste.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crème au citron pour la garniture de produits de pâtisserie. CREMIRCA LIMONE SP est prête à l'emploi et est particulièrement indiquée dans toutes les applications de pâtisserie à la fois avant et après cuisson. Version sans dérivés de palme.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

CREMIRCA LIMONE SP est prête à l'emploi et est idéale pour toutes les utilisations de garnissage et de décoration. CREMIRCA LIMONE SP est particulièrement indiquée pour toutes les applications pour lesquelles une résistance élevée à la cuisson est requise. CREMIRCA LIMONE SP conserve ses caractéristiques inchangées à la congélation. CREMIRCA LIMONE SP se prête parfaitement à une utilisation comme arôme de crème pâtissière et dans la préparation des parfaits, des mousses et des bavarois.

RECETTES :

TARTE AU CITRON :

recouvrir un moule à tarte de pâte brisée sur une épaisseur d'environ 4 mm, percer le fond et déposer 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP. Cuire à 200/210°C jusqu'à ce que la pâte brisée soit complètement dorée. Laisser refroidir puis décorer avec des tranches de citron et ajouter BLITZ pour la brillance.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE :

déposer 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP sur un fond de pâte déjà cuite. Décorer la surface avec des pointes de meringue puis mettre au four bien chaud jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520536

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

INFO

Claims

Sans huile de palme

Détails

Crème aromatisée au citron, prête à l'emploi et idéale pour toutes les utilisations de garniture et de décoration avant et après cuisson. Avec une texture douce et tartinable, elle est également excellente comme arôme pour crème pâtissière et crème fouettée. Excellentes performances même en cas de congélation. Ne contient pas de graisses d'origine palmiste.

Description

crème au citron pour la garniture de produits de pâtisserie. CREMIRCA LIMONE SP est prête à l'emploi et est particulièrement indiquée dans toutes les applications de pâtisserie à la fois avant et après cuisson. Version sans dérivés de palme.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

CREMIRCA LIMONE SP est prête à l'emploi et est idéale pour toutes les utilisations de garnissage et de décoration. CREMIRCA LIMONE SP est particulièrement indiquée pour toutes les applications pour lesquelles une résistance élevée à la cuisson est requise. CREMIRCA LIMONE SP conserve ses caractéristiques inchangées à la congélation.



**Extraordinary
made simple.**

CREMIRCA LIMONE SP se prête parfaitement à une utilisation comme arôme de crème pâtissière et dans la préparation des parfaits, des mousses et des bavarois.

RECETTES :

TARTE AU CITRON :

recouvrir un moule à tarte de pâte brisée sur une épaisseur d'environ 4 mm, percer le fond et déposer 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP. Cuire à 200/210°C jusqu'à ce que la pâte brisée soit complètement dorée. Laisser refroidir puis décorer avec des tranches de citron et ajouter BLITZ pour la brillance.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE :

déposer 1 cm de CREMIRCA LIMONE SP sur un fond de pâte déjà cuite. Décorer la surface avec des pointes de meringue puis mettre au four bien chaud jusqu'à ce qu'elle soit dorée.



Extraordinary
made simple.