TOP CREAM

PÂTISSERIE Crème de qualité supérieure

Mélange pour crème pâtissière instantanée avec traitement à froid. Facile à utiliser, il permet d'obtenir en peu de temps une crème à la couleur jaune vif et à la texture crémeuse et tartinable. Facilement personnalisable.
Avec amidon sélectionné et teneur élevée en lait.



MODALITÀ D'USO

Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070430

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Lait

Cross-contaminations

Oeufs

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Claims
Avec des amidons sélectionnés, grande quantité de lait en poudre incluse.

Détails
Mélange pour crème pâtissière instantanée avec traitement à froid. Facile à utiliser, il permet d'obtenir en peu de temps une crème à la couleur jaune vif et à la texture crémeuse et tartinable. Facilement personnalisable.

Description
poudre de couleur jaune clair, adaptée à la préparation instantanée de pâtisserie à froid.

Denomination
produit semi-fini pour crème pâtissière instantanée à froid.

Directions for use
DOSES ET MODE D'EMPLOI
CRÈME PÂTISSIÈRE DE BASE : TOP CREAM 400-450 g
eau 1000 g

Pour obtenir une crème particulièrement savoureuse, l'eau peut être remplacée par du lait, à condition que celui-ci soit à une température de 15-25°C. Les doses sont les suivantes :
TOP CREAM 350-400 g
lait 1000 g
Ajouter TOP CREAM à l'eau (ou au lait) et agiter vigoureusement avec le fouet, puis laisser reposer pendant 3 minutes et remuer brièvement pour obtenir une onctuosité parfaite.
La crème réalisée avec TOP CREAM est résistante à la cuisson et à la congélation.
ATTENTION : TOP CREAM contient une grande quantité de lait, nous vous recommandons donc de bien nettoyer les récipients et les ustensiles et d'éviter toute contamination.
Préparer seulement les quantités de produit nécessaires à l'emploi immédiat. La crème doit être conservée au réfrigérateur.