

CRÈME DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

PÂTISSERIE Crème de qualité supérieure

Préparation instantanée en poudre pour crème anglaise à froid. Rapide et facile à utiliser, elle est idéale pour réaliser une crème anglaise d'excellente qualité, d'une belle couleur jaune et à la texture onctueuse. Facile à personnaliser !
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

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 anglaise d'excellente qualité, d'une belle 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.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

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, ustensiles et d'éviter toute contamination.

Préparer seulement les quantités de produit nécessaires à l'emploi immédiat. La crème doit être conservée au réfrigérateur.



**Extraordinary
made simple.**