

FRU FRU PREMIUM

PÂTISSERIE

CRÈME VÉGÉTALE (PANNA VEGETALE)

Mélange en poudre spécial pour la préparation de crèmes végétales ou la stabilisation de la crème fraîche. Idéal pour les garnitures, la décoration et la fabrication de crèmes glacées.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070115

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation en poudre pour la création de « crème végétale » destinée au fourrage, à l'enrobage et à la décoration de pâtisseries glacées.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

Recette 1

FRU FRU PREMIUM 1000 g

eau (10-15°C) 2000 g

Si vous souhaitez obtenir un produit particulièrement savoureux, vous pouvez remplacer totalement ou partiellement l'eau par

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ou de la crème fraîche.

Recette 2

FRU FRU PREMIUM 1000 g

eau (10-15°C) 1000 g

lait (4-6°C) g 1000

Recette 3

FRU FRU PREMIUM 500 g

eau (10-15°C) 1000 g

crème fraîche 1000 g

Ajouter FRU FRU PREMIUM à la partie liquide et monter au robot pâtissier à vitesse moyenne pendant 5-6 minutes et en tout cas jusqu'à obtenir une structure optimale.

Le produit déjà assemblé doit être conservé au réfrigérateur et consommé rapidement.

FRU FRU PREMIUM est idéal pour la décoration de gâteaux, parfaits, mousses, glaces en remplacement de la crème, par rapport à laquelle il monte plus facilement et garantit une plus grande stabilité.

Le produit monté peut être aromatisé à volonté avec de la crème pâtissière, MORELLINA, IRCA CAO, de la pâte de noisette, etc.

FRU FRU PREMIUM peut être utilisé comme stabilisant de la crème fraîche en ajoutant 50-100 g par litre avant de la monter.

FRU FRU PREMIUM est également indiqué pour la réalisation de glaces à la dose de 50-100 g par litre de base pour rendre la glace crémeuse et plus volumineuse.



**Extraordinary
made simple.**