

PIF POF

PÂTISSERIE

CRÈME VÉGÉTALE (PANNA VEGETALE)

Préparation liquide pour crème végétale, idéale pour décorer gâteaux, desserts glacés et crèmes glacées. Excellente alternative à la crème liquide classique : plus facile à fouetter et d'une meilleure tenue. PIF-POF est un produit UHT longue conservation, déjà sucré.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990115

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

INFO

Description

préparation liquide à monter pour la production de « crème végétale ». Le produit est déjà sucré et est de longue conservation U.H.T.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie et glaces.

Directions for use

PIF-POF est idéal pour la décoration des gâteaux, des parfaits et des glaces en remplacement de la crème, par rapport à laquelle il monte plus facilement et présente une stabilité plus longue.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PIF POF est prêt à l'emploi car déjà sucré.

PIF-POF doit être placé dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 2 à 6 °C et peut ensuite être monté au robot pâtissier, à la machine à fouetter, au batteur ou au mixeur. Le produit monté peut être aromatisé à volonté avec de la crème pâtissière, de la pâte de noisette, du cacao, etc.

Si les produits décorés avec PIF-POF doivent être conservés dans des réfrigérateurs ventilés ou des congélateurs, il est recommandé de les protéger contre un séchage excessif.

Si vous souhaitez obtenir un produit plus souple et plus léger, il est recommandé d'ajouter 10-15 % de lait froid.



Extraordinary
made simple.