EMILY CREAM

PÂTISSERIE CRÈME EMILY

Préparation instantanée pour crème anglaise à froid, idéale pour réaliser une crème anglaise délicieuse et onctueuse, stable à la cuisson et à la congélation.



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 01070495

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Lait

Cross-contaminations

Oeufs

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Description
mélange en poudre pour la préparation de crème pâtissière instantanée à froid. La crème réalisée avec EMILY CREAM présente un aspect lisse et velouté et offre une résistance optimale à la cuisson et à la congélation.

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

Directions for use
EMILY 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 :
EMILY CREAM 350-400 g
lait 1000 g

Ajouter EMILY CREAM à l'eau (ou au lait) et remuer vigoureusement avec fouet, laisser reposer pendant 3 minutes et mélanger brièvement a nouveau jusqu'à obtenir une structure lisse et crémeuse.
Les meilleurs résultats de cuisson avec la crème préparée avec EMILY CREAM sont obtenus en utilisant la recette suivante :
EMILY CREAM 375-400 g
eau 500 g
lait 500 g
ATTENTION : il est recommandé de nettoyer soigneusement les récipients et les outils ; éviter également soigneusement tout type de contamination.
Préparer seulement les quantités de produit nécessaires à l'emploi immédiat. La crème doit être conservée au réfrigérateur.