

KLARA

PÂTISSERIE KLARA

Préparation pour crème anglaise à froid rapide, de couleur jaune paille clair, idéale pour réaliser une crème anglaise délicieuse et onctueuse, qui se révèle 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 01070469

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

mélange en poudre pour la préparation de crème pâtissière instantanée à froid. La crème réalisée avec KLARA est de couleur ivoire, 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

KLARA _____ 400-450 g

eau _____ 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 :

KLARA _____ g 350-400

lait _____ g 1000

Ajouter KLARA à l'eau (ou au lait) et remuer vigoureusement avec un fouet, laisser reposer pendant 3 minutes et mélanger brièvement à nouveau jusqu'à obtenir une structure lisse et crémeuse.

Les meilleurs résultats de cuisson avec la crème préparée avec KLARA sont obtenus en utilisant la recette suivante :

KLARA _____ g 375-400

lait _____ g 500

eau _____ g 500

AVERTISSEMENT : Étant donné que KLARA contient une grande quantité de lait et de produits laitiers, nous recommandons de nettoyer soigneusement les récipients et l'équipement ; également d'éviter soigneusement tout type de contamination.

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



**Extraordinary
made simple.**