

PANNA FIT

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Mélange utile pour rendre la crème fouettée stable, plus ferme et facile à napper, sans risque de dégonflement prématuré ni de synérèse.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

stabilisant en poudre pour crème fouettée. L'ajout de PANNA FIT à la crème permet d'obtenir un produit stable dans le temps et facile à dresser, évitant les risques de rechutes et de synérèse.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosage pour robot pâtissier

Crème _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 80 g

Dosage pour fouet automatique

Crème _____ 1 kg

PANNA FIT _____ 40 g

Ajouter PANNA FIT à la crème liquide en maintenant le temps et la procédure de montage inchangés.

L'ajout de PANNA FIT à la crème permet d'obtenir un produit suffisamment sucré ; si vous souhaitez une crème plus sucrée, nous vous recommandons d'ajouter 20-30 g de sucre.



Extraordinary
made simple.