

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

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 de dresser, évitant les risques de rechutes et de synérèse.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

Dosage pour robot pâtissier
Crème_____ 1 kg

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 recommandons d'ajouter 20-30 g de sucre.



**Extraordinary
made simple.**