

CRÈME FREDDA CAFFE'

GELÉE AUTRES BASES COMPLÈTES EN POWDRE

Base en poudre pour préparer une crème glacée au café froid à l'aide d'une machine à granita. Vous obtiendrez une délicieuse crème glacée au café froid, à la texture onctueuse et au goût frais et intense. Elle peut également servir de base pour la confection de crèmes glacées. Conçue pour la préparation à froid.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070924

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Description

Prodotto semi-fini en poudre complet pour la production de crème froide au café avec l'utilisation de la machine à granité. CREMA FREDDA AL CAFFE' permet d'obtenir rapidement et facilement des sorbets à la structure crémeuse et au goût riche et rafraîchissant. Le produit contient 7% de café instantané.

Denomination

préparation pour crème au café. Produit semi-fini.

Directions for use

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____, 1,1 kg
lait _____, 3,0 l

Ajouter CREMA FREDDA AL CAFFE' au lait et mélanger vigoureusement avec un mixeur plongeant, laisser reposer pendant 10-15 minutes. Verser le mélange dans la machine à granité et glacer avec le programme approprié.

La recette de CREMA FREDDA AL CAFFE' peut être personnalisée avec l'ajout de café selon le goût pour obtenir un produit au goût de café plus intense ; sinon, pour obtenir un produit plus « chaud » et crémeux, il est possible de remplacer une partie du lait (500 g) par la crème (500 g).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA FREDDA AL CAFFE' peut également être utilisée, sans l'utilisation du pasteurisateur, comme base pour une glace battue moelleuse, en suivant les recettes :

GLACE BATTUE AU CAFÉ :

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ 1,1 kg

lait _____ 3 l

crème 35 % m.g. _____ 200 g

joyplus prosoft _____ 170 g

GLACE MOELLEUSE AU CAFÉ

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ 1,1 kg

lait _____ 3 l



Extraordinary
made simple.