

CRÈME

PÂTISSERIE CRÈME

Préparation en poudre complète pour la confection à chaud de crème anglaise traditionnelle. Il suffit d'ajouter de l'eau. Excellente résistance à la cuisson et à la congélation. Idéale pour une utilisation dans les cuiseurs à crème.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Oeufs



Lait

INFO

Claims

Riche en lait entier et jaune d'œuf.

Détails

Mélange complet pour la réalisation de crème pâtissière traditionnelle à chaud. Ne nécessite que l'ajout d'eau. Résiste à la cuisson et à la congélation. Idéal pour une utilisation dans un cuiseur de crème.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

mélange en poudre pour la préparation de crème pâtissière instantanée à chaud avec le cuiseur de crème ; CREMIX contient du lait, du jaune d'œuf et de la graisse végétale « non hydrogénée ». La crème réalisée avec CREMIX est résistante à la cuisson et à la congélation.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

DOSES ET MODE D'EMPLOI

CREMIX kg 6

eau kg 10

Mélanger CREMIX et l'eau froide directement dans le cuiseur de crème ; afin d'éviter la formation de grumeaux on conseille d'ajouter l'eau par petites doses.

Laisser cuire jusqu'à ce que la température atteigne environ 92°C, puis lancer le cycle de refroidissement en veillant à ce qu'il soit effectué en remuant par intermittence ; une fois complètement refroidie (4°C), la crème est prête à l'emploi.

ATTENTION : La crème pâtissière obtenue avec CREMIX doit être conservée au réfrigérateur et a une durée de conservation limitée. Il est recommandé d'utiliser des récipients et ustensiles parfaitement propres.



Extraordinary
made simple.