VEGAN CREAM

PÂTISSERIE

AUTRES CRÈMES ANGLAISES À FROID

La solution intelligente pour les garnitures de pâtisserie à base de plantes

VEGAN CREAM est un mélange en poudre conçu pour créer des crèmes végétaliennes onctueuses et savoureuses en quelques minutes seulement.
Idéal pour garnir les desserts cuits au four, il offre une polyvalence maximale et une grande liberté créative aux professionnels.
Il peut être préparé froid de deux manières simples :
• avec votre choix de boisson végétale (avoine, riz, amande, soja, noix de coco)
• ou avec de l'eau et des pâtes aromatisantes, comme Joypaste.
Personnalisable, rapide et certifiée VEGANOK, c'est la base idéale pour des créations végétales gourmandes, sans compromis sur la texture ni le goût.
? 100 % végétal
? Certifié VEGANOK
? Préparé à froid en quelques minutes
? Parfait pour les garnitures après cuisson
? Personnalisable avec vos saveurs préférées



MODALITÀ D'USO

Crema

irca GROUP
Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980840

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description
mélange en poudre pour la préparation de crème végétalienne instantanée à froid.

Denomination
Produit semi-fini pour crème végétalienne instantanée à froid

Directions for use
VEGAN CREAM 320-350 g
boisson végétale 1000 g
Ajouter VEGAN CREAM à la boisson végétale et agiter vigoureusement avec un fouet, laisser reposer pendant 10 minutes et remuer brièvement jusqu'à obtenir une structure lisse et crémeuse.
la quantité de VEGAN CREAM peut varier en fonction du type de boisson végétale.