

COVERCREAM BIANCO

PASTICCERIA

COVERCREAM

Crema appositamente studiata per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Ottima anche per ripieni e farciture. Si presta ad aromatizzazioni di panna e crema. Disponibile nelle varianti Bianco (anche senza palma), Cacao, Cioccolato (anche senza palma) e Limone.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010703

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Dettagli

Crema appositamente studiata per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Ottima anche per ripieni e farciture. Si presta ad aromatizzazioni di panna e crema. Disponibile nelle varianti Bianco Senza Palma, Cacao, Cioccolato (anche senza palma) e Limone.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

pasta finissima avorio per ricopertura di profiteroles, torte, ripieni di cioccolatini, farciture e gelateria.

Denominazione

crema spalmlabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

riscaldare a bagnomaria a 30-35°C, mescolare ed utilizzare direttamente come copertura o farcitura o ripieno. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.