CREMIRCA ARANCIA

PASTICCERIA CREMIRCA

Crema aromatizzata all'arancia, pronta all'uso e ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione ante e post forno. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come aromatizzante di crema pasticcera e panna. Scopri l'intera gamma a disposizione.



MODALITÀ D'USO

Farcitura **Decorazione** **Aromatizzazione**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Claims
Senza olio di palma

Dettagli
Crema aromatizzata all'arancia, pronta all'uso e ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione ante e post forno. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come aromatizzante di crema pasticcera e panna. Non contiene grassi da origine palma.

Descrizione
crema all'arancia per la farcitura di prodotti dolciari. CREMIRCA ARANCIA SP è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria. Versione senza derivati di palma

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
CREMIRCA ALL'ARANCIA SP é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione.
CREMIRCA ALL'ARANCIA SP é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura. In surgelazione CREMIRCA ARANCIA SP conserva inalterate le sue caratteristiche. CREMIRCA ARANCIA SP si presta ottimamente ad essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticcera e nella prepazione di semifreddi, mousse e bavaresi.
RICETTE:
CROSTATA ALL'ARANCIA:
foderare una tortiera con pasta frolla allo spessore di 4 mm circa, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CREMIRCA ARANCIA SP. Cuocere a 200/210°C fino a completa doratura della pasta frolla. Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di arancia e lucidare con BLITZ.
TORTA ALL'ARANCIA CON MERINGA:
depositare 1 cm di CREMIRCA ARANCIA SP su un fondo di frolla già cotto. Decorare la superficie con spuntoncini di meringa quindi porre in forno ben caldo fino a doratura.
TORTA CREMILLA:
foderare una tortiera di pasta frolla allo spessore di 4/5 mm. Bucherellare il fondo e depositare uno strato di 1 cm di CREMIRCA ARANCIA SP. Ricoprire con pasta per plum cake ottenuta con TOP CAKE utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia. Cuocere a 180/200°C per 40 minuti. Dopo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE e decorare con fettine di arancia passate in gelatina a freddo BLITZ.