CREMIRCA LIMONE

PASTICCERIA CREMIRCA

Crema aromatizzata al limone, 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. Ottime performance anche in surgelazione. Scopri l'intera gamma a disposizione.



MODALITÀ D'USO

Farcitura **Decorazione** **Aromatizzazione**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520534

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Latte

INFO

Claims
Senza olio di palma

Dettagli
Crema aromatizzata al limone, 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. Ottime performance anche in surgelazione. Non contiene grassi da origine palma.

Descrizione
crema al limone per la farcitura di prodotti dolciari. CREMIRCA LIMONE SP è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria sia ante che post forno. Versione senza derivati di palma.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
CREMIRCA LIMONE SP é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione.
CREMIRCA LIMONE SP é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura. In surgelazione CREMIRCA LIMONE SP conserva inalterate le sue caratteristiche. CREMIRCA LIMONE SP si presta ottimamente ad essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticcera e nella prepazione di semifreddi, mousse e bavaresi.
RICETTE:
CROSTATA AL LIMONE:
foderare una tortiera con pasta frolla allo spessore di 4 mm circa, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP. Cuocere a 200/210°C fino a completa doratura della pasta frolla. Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di limone e lucidare con BLITZ.
TORTA AL LIMONE CON MERINGA:
depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP su un fondo di frolla già cotto. Decorare la superficie con spuntoncini di meringa quindi porre in forno ben caldo fino a doratura.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520536

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Claims
Senza olio di palma

Dettagli
Crema aromatizzata al limone, 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. Ottime performance anche in surgelazione. Non contiene grassi da origine palma.

Descrizione
crema al limone per la farcitura di prodotti dolciari. CREMIRCA LIMONE SP è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria sia ante che post forno. Versione senza derivati di palma.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

CREMIRCA LIMONE SP é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione.
CREMIRCA LIMONE SP é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura. In surgelazione CREMIRCA LIMONE SP conserva inalterate le sue caratteristiche. CREMIRCA LIMONE SP si presta ottimamente ad essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticcera e nella prepazione di semifreddi, mousse e bavaresi.
RICETTE:
CROSTATA AL LIMONE:
foderare una tortiera con pasta frolla allo spessore di 4 mm circa, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP. Cuocere a 200/210°C fino a completa doratura della pasta frolla. Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di limone e lucidare con BLITZ.
TORTA AL LIMONE CON MERINGA:
depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP su un fondo di frolla già cotto. Decorare la superficie con spuntoncini di meringa quindi porre in forno ben caldo fino a doratura.