TOP CREAM

PASTICCERIA TOP CREAM

Mix per crema pasticcera istantanea con lavorazione a freddo. Di semplice impiego, consente di ottenere in breve tempo una crema dal colore giallo luminoso e dalla consistenza cremosa e spalmabile. Facilmente personalizzabile.
Con amidi selezionati ed elevata quantità di latte in polvere incluso.



MODALITÀ D'USO

Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070430

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Latte

Cross contaminazioni

Uova

INFO

Claims
Con amidi selezionati, elevata quantità di latte in polvere incluso.

Dettagli
Mix per crema pasticcera istantanea con lavorazione a freddo.Di semplice impiego, consente di ottenere in breve tempo una crema dal colore giallo luminoso e dalla consistenza cremosa e spalmabile. Facilmente personalizzabile.

Descrizione
polvere di colore giallo chiaro, adatta alla preparazione istantanea di pasticcera a freddo.

Denominazione
semilavorato per pasticcera istantanea a freddo.

Modalità d'uso
DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO
PASTICCERA BASE: TOP CREAM g 400-450
acqua g 1000
Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con latte, purchè questo sia a temperatura di 15-25°C.Le dosi sono le seguenti:
TOP CREAM g 350-400
latte g 1000
Aggiungere TOP CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con la frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.
La crema realizzata con TOP CREAM è resistente alla cottura ed alla surgelazione.
AVVERTENZE: contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.
Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.