EMILY CREAM

PASTICCERIA EMILY CREAM

Semilavorato in polvere per la preparazione istantanea e a freddo di una crema pasticcera dal gusto delicato e dall'aspetto liscio e vellutato, contraddistinta da un'ottima resistenza alla cottura ed alla surgelazione.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070495

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Uova

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
mix in polvere per la preparazione istantanea di pasticcera a freddo. La crema realizzata con EMILY CREAM ha un aspetto liscio e vellutato ed offre un'ottima resistenza alla cottura ed alla surgelazione.

Denominazione
semilavorato per pasticcera istantanea a freddo.

Modalità d'uso
EMILY CREAM g 400-450
acqua g 1000
Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con il latte purchè questo sia a temperatura di 15-25°C. Le dosi sono le seguenti:
EMILY CREAM g 350-400
latte g 1000
Aggiungere EMILY CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.
I migliori risultati per l'impiego in cottura della crema realizzata con EMILY CREAM si ottengono utilizzando la seguente ricetta:
EMILY CREAM g 375-400
acqua g 500
latte g 500
AVVERTENZE: 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.