

# IMPERIALE

PASTICCERIA IMPERIALE

Eccezionale mix a base di latte che consente di ottenere, in breve tempo e con preparazione a freddo, una crema pasticcera dall'aspetto liscio e vellutato, con una buona resistenza sia alla cottura che alla surgelazione.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070489

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Uova

## INFO

### Descrizione

polvere a base di latte per la preparazione istantanea a freddo di pasticcera. La crema realizzata con IMPERIALE ha un aspetto liscio e vellutato ed offre una buona resistenza alla surgelazione.

### Denominazione

semilavorato per la preparazione di pasticcera.

### Modalità d'uso

IMPERIALE g 350-400

acqua g 1000

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

- Aggiungere IMPERIALE all'acqua fredda.
  - Miscelare a velocità lenta fino ad ottenere una crema densa.
  - Miscelare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti così da ottenere una crema liscia, leggera e lucida.
- Richiudere la confezione dopo ogni prelievo di prodotto.



Extraordinary  
made simple.