IMPERIALE

PASTICCERIA

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

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 01070489

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Uova

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Denominazione
semilavorato per la preparazione di pasticcera.

Modalità d'uso
IMPERIALE g 350-400
acqua g 1000
· 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