

# KARINA

PASTICCERIA

KARINA

Preparato in polvere che consente di ottenere in breve tempo una crema pasticcera a freddo dal gusto delicato e dall'aspetto liscio e vellutato, contraddistinta da 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 01070461

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Uova

## INFO

### Descrizione

mix in polvere per la preparazione istantanea di pasticcera a freddo. La crema realizzata con KARINA 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

KARINA g 400-450

acqua g 1000

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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:

KARINA g 350-400

latte g 1000

Aggiungere KARINA 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 KARINA si ottengono utilizzando la seguente ricetta:

KARINA g 375-400

acqua g 500

latte g 500

AVVERTENZE: contenendo KARINA un'elevata quantità di latte e derivati, 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.



Extraordinary  
made simple.