KLARA

PASTICCERIA KLARA

Preparato in polvere di colore leggermente paglierino, 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

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 01070469

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 KLARA è di colore avorio, 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
KLARA 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:
KLARA g 350-400
latte g 1000
Aggiungere KLARA 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 KLARA si ottengono utilizzando la seguente ricetta:
KLARA g 375-400
acqua g 500
latte g 500
AVVERTENZE: contenendo KLARA 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.