PANNA FIT

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Mix stabilizzante per panna montata che consente di ottenere un prodotto stabile e facilmente dressabile, senza rischi di precoci ricadute o sineresi.



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 01070526

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Descrizione
stabilizzante in polvere per panna montata. L'aggiunta di PANNA FIT alla panna consente di ottenere un prodotto stabile nel tempo e facilmente dressabile, evitando rischi di ricadute e di sineresi.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
Dosaggio per planetaria
Panna_____ 1 kg
PANNA FIT_____ 80 gr
Dosaggio per montapanna automatico
Panna_____ 1 kg
PANNA FIT_____ 40 gr
Aggiungere PANNA FIT alla panna liquida mantenendo invariati il tempo e la procedura di montata.
L'aggiunta di PANNA FIT alla panna consente di ottenere un prodotto sufficientemente zuccherato; nel caso in cui si desideri una panna più dolce consigliamo l'aggiunta di 20-30 g di zucchero.