

CREMIX

PASTICCERIA

CREMIX

Preparato completo per la realizzazione di crema pasticcera tradizionale a caldo. Richiede la sola aggiunta di acqua. Resiste a cottura e surgelazione. Ideale per l'utilizzo in cuocicrema.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Uova



Latte

INFO

Claims

Ricco di latte intero e tuorlo d'uovo.

Dettagli

Preparato completo per la realizzazione di crema pasticcera tradizionale a caldo. Richiede la sola aggiunta di acqua. Resiste a cottura e surgelazione. Ideale per l'utilizzo in cuocicrema.

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

mix in polvere per la preparazione di crema pasticcera istantanea a caldo con cuocicrema; CREMIX contiene latte, tuorlo d'uovo e grasso vegetale "non idrogenato". La crema realizzata con CREMIX è resistente alla cottura ed alla surgelazione.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

CREMIX kg 6

acqua kg 10

Miscelare CREMIX ed acqua fredda direttamente nel cuocicrema; per evitare la formazione di grumi è bene aggiungere l'acqua alla polvere a piccole dosi.

Portare a cottura fino a raggiungere circa 92°C, quindi impostare il ciclo di raffreddamento assicurandosi che questo venga effettuato con agitazione discontinua; a raffreddamento completo (4°C) la crema è pronta per l'uso.

AVVERTENZE: la crema pasticcera ottenuta con CREMIX deve essere conservata in frigorifero ed ha durata limitata. Si raccomanda di utilizzare recipienti ed utensili perfettamente puliti.



Extraordinary
made simple.