



TOP CREAM 10

Mix per crema pasticceria istantanea con lavorazione a freddo. Di semplice impiego, consente di ottenere in breve tempo una crema dal colore giallo luminoso e dalla consistenza cremosa e spalmabile. Facilmente personalizzabile.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070110

CLAIM

Con amidi selezionati
elevata quantità di latte in polvere incluso

MODALITÀ D'USO

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

PASTICCERA BASE: TOP CREAM g 400-450

acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con latte, purchè questo sia a temperatura di 15-25°C. Le dosi sono le seguenti:

TOP CREAM g 350-400

latte g 1000

Aggiungere TOP CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con la frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

La crema realizzata con TOP CREAM è resistente alla cottura ed alla surgelazione.

AVVERTENZE: contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, 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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria istantanea a freddo.