



CREMIRCA LIMONE SP 14

Crema aromatizzata al limone, pronta all'uso e ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione ante e post forno. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come aromatizzante di crema pasticceria e panna. Ottime performance anche in surgelazione. Scopri l'intera gamma a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01520536

CLAIM

Senza olio di palma

MODALITÀ D'USO

CREMIRCA LIMONE SP è pronta all'impiego ed è ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione.

CREMIRCA LIMONE SP è particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura. In surgelazione CREMIRCA LIMONE SP conserva inalterate le sue caratteristiche. CREMIRCA LIMONE SP si presta ottimamente ad essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticceria e nella preparazione di semifreddi, mousse e bavaresi.

RICETTE:

CROSTATA AL LIMONE:

foderare una tortiera con pasta frolla allo spessore di 4 mm circa, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP. Cuocere a 200/210°C fino a completa doratura della pasta frolla. Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di limone e lucidare con BLITZ.

TORTA AL LIMONE CON MERINGA:

depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP su un fondo di frolla già cotto. Decorare la superficie con spuntoncini di meringa quindi porre in forno ben caldo fino a doratura.

DENOMINAZIONE TECNICA

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



semilavorato per prodotti dolciari da forno.