



CREMIX 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070133

CLAIM

Ricco di latte intero e tuorlo d'uovo.

MODALITÀ D'USO

DOSI E MODALITÀ 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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

