



## EMILY CREAM 10

Semilavorato in polvere per la preparazione istantanea e a freddo di una crema pasticcera dal gusto delicato e dall'aspetto liscio e vellutato, contraddistinta da un'ottima resistenza alla cottura ed alla surgelazione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070495

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

EMILY CREAM g 400-450

acqua g 1000

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

EMILY CREAM g 350-400

latte g 1000

Aggiungere EMILY CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

I migliori risultati per l'impiego in cottura della crema realizzata con EMILY CREAM si ottengono utilizzando la seguente ricetta:

EMILY CREAM g 375-400

acqua g 500

latte g 500

**AVVERTENZE:** 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



DEMINIMIZZAZIONE TERMPA

**DETERMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per pasticceria istantanea a freddo.