



## IMPERIALE 10

Eccezionale mix a base di latte che consente di ottenere, in breve tempo e con preparazione a freddo, una crema pasticcera dall'aspetto liscio e vellutato, con una buona resistenza sia alla cottura che alla surgelazione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070489

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

IMPERIALE g 350-400

acqua g 1000

- Aggiungere IMPERIALE all'acqua fredda.
- Miscelare a velocità lenta fino ad ottenere una crema densa.
- Miscelare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti così da ottenere una crema liscia, leggera e lucida.

Richiudere la confezione dopo ogni prelievo di prodotto.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la preparazione di pasticceria.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

