

SWEET CREAM

Categoria : PASTICCERIA

Pubblicato da [Achille](#) in 9-5-2019

Â **SWEET CREAM**Â *Codice prodotto:Â 6305**Dose di impiego: Mix completo al 100 %.*

Caratteristiche:Â SWEET CREAM Â un preparato per crema da riempimento a caldo e a freddo **SENZA GLUTINE**. Ottimo sapore, ottima spalmabilità , buona stabilità alla cottura e alla surgelazione. Eccellente tenuta all'aromatizzazione e ottima base per crema al limone. La crema preparata con SWEET CREAM si conservaÂ a lungo senza irrancidire rapidamente.Â
*Utilizzo:Â E' un mix completo per ottenere una deliziosa crema pasticcera che puÃ² essere realizzata con acqua fredda, acqua calda (50-70Â° C.) latte freddo oppure latte caldo (50-70Â° C.).**Imballo: confezioni da kg. 15.Â Disponibile a richiesta anche in confezioni da kg. 10, 5, 1, 0,5, secchielli da kg.5.Â*