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 SWWET CREAM Ã¨ un preparato per crema da riempimento a caldo e a freddo SENZA GLUTINE.Ottimo sapore, ottima spalmabilitÃ , buona stabilitÃ 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**