

MARIJKE CREAM

Categoria : CREME

Pubblicato da [Achille](#) in 31-12-2009

MARIJKE CREAMPreparazione in polvere per l'elaborazione di crema pasticcera classica a caldo, con latte.

Dose di impiego: Mix completo al 100 % + aromi e/o caratterizzanti. *Caratteristiche:* Marijke Cream contiene uno stabilizzante che previene il cedimento della crema. La sua semplice composizione frutto di una sofisticata tecnologia, rendeÂ Marijke Cream adatto alla produzione di creme pasticcere particolarmente stabili e consente la preparazione personalizzata di creme eccezionalmente fini e vellutate. *Utilizzo:* Ideale per guarnire o da riempimento di cannoli, bomboloni, ecc.

Imballo: confezioni da kg. 15.