

SWEET CREAM BASIC

Categoria : CREME

Pubblicato da Achille in 28-9-2008

SWEET CREAM BASICPreparazione in polvere per crema pasticcera classica, a caldo e a freddo, con latte o con acqua. *Dose di impiego:* Mix completo al 100 % + aromi e/o caratterizzanti.

Caratteristiche: E' una base per la preparazione di creme pasticcere al cioccolato, nocciola, ecc., e consente la preparazione personalizzata di creme eccezionalmente fini e vellutate. *Utilizzo:* La sua struttura ed il gusto classico, leggermente profumato al latte e alla vaniglia, la rendono ideale per la farcitura di "clairs, bignÃ", millefoglie, bomboloni.

Ottimo sapore, ottima spalmabilitÃ , buona stabilitÃ alla cottura ed alla surgelazione. *Imballo:* confezioni da kg. 15.