

CREMA FREDDA AL CAFFE' 6.6

Base in polvere per la realizzazione di crema fredda al caffè con l'utilizzo del granitore. Permette di ottenere una fresca crema al caffè dalla struttura cremosa e dal gusto ricco e rinfrescante. Ottimo anche come base per gelato mantecato e soft. Preparazione a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

COD 01070924 ALLERGENI CONTAMINAZIONI

CLAIM





MODALITÀ D'USO

CREMA FREDDA AL CAFFE'	K g 1.1
latte	Lt 3.0
Aggiungere CREMA FREDDA AL CAFFE'	al latte e miscelare vigorosamente con mixer
ad immersione, lasciare riposare per 10-1	5 minuti. Versare la miscela nel granitore e
ghiacciare con il programma apposito.	
La ricetta di CREMA FREDDA AL CAFFE	' può essere personalizzata con l'aggiunta di
caffé a piacere per ottenere un prodotto da	al gusto caffé più intenso, altrimenti, per
ottenere un prodotto più "caldo" e cremoso	o è possibile sostituire una parte di latte (500g)
con panna (500g).	
	utilizzata, senza l'uso del pastorizzatore, anche
come base per gelato mantecato e soft, se	eguendo le ricette:
GELATO AL CAFFE' MANTECATO:	
CREMA FREDDA AL CAFFE'	kg 1.1
latte	Lt 3.0
panna 35% m.g	g 200
joyplus prosoft	g 170
GELATO SOFT AL CAFFE'	
CREMA FREDDA AL CAFFE'	kg 1.1
latto	1+30



DENOMINAZIONE TECNICA

preparato per crema fredda al caffé. Prodotto semilavorato.

