PERFECTA 10

Preparato per crema pasticcera istantanea a freddo realizzata con materie prime selezionate e con un importante contenuto di latte. Per una crema di elevata qualità, dal gusto delicato e raffinato e dall'aspetto liscio e vellutato, che si distingue per l'ottima struttura. Resistente alla cottura ed alla surgelazione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070458

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

PERFECTA WT g 400-450
acqua g 1000
La dose di PERFECTA WT può essere ridotta fino a 350 g allo scopo di realizzare una crema molto morbida.
Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con il latte purchè questo sia a temperatura di 15-25°C.
Le dosi sono le seguenti:
PERFECTA WT g 350-400
latte g 1000
Si possono anche impiegare a piacimento miscele di acqua e latte.
Aggiungere PERFECTA WT all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.
Interessanti ricette per l'impiego anteforno della crema ottenuta con PERFECTA WT possono essere richieste al nostro distributore di zona.
La crema realizzata con PERFECTA WT è resistente alla cottura ed alla surgelazione.
AVVERTENZE: contenendo PERFECTA WT un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.
Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve

essere conservata in frigorifero.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticcera istantanea a freddo.