



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Krem Vanilla E-Krem



Baking Experts Team



Krem Vanilla

Premix pulverulent pentru prepararea la rece a cremei termostabile tip „custard”, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie și cofetărie. Textură cremoasă. Gust de vanilie.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- preparare rapidă
- stabilitate la congelare/decongelare
- se poate amesteca ușor cu frișcă, creme pe bază de grăsime sau alte tipuri de creme
- gust foarte apropiat de cel al cremei fierte, obținute prin metoda tradițională

REȚETĂ RECOMANDATĂ

Krem Vanilla 300-350 g
Apă rece 1000 ml

Mod de lucru:

Puneți Krem Vanilla și apa în cuva mixerului și mixați cu ajutorul telului la viteză medie, până obțineți o textură fină, omogenă (1-2 min). Crema poate fi folosită imediat sau poate fi păstrată la rece până la utilizare.

E-Krem

Premix instant pentru prepararea la rece a cremei termostabile tip “custard”, destinată decorării și umplerii produselor de patiserie și cofetărie. Gust de vanilie ușor răcoros. Culoare mai deschisă față de Krem Vanilla.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- poate fi combinată cu ușurință cu alte tipuri de creme, cu frișcă etc.
- formula economică

REȚETĂ RECOMANDATĂ

E-Krem 350-400 g
Apă rece 1000 ml

Mod de lucru:

Mixați ingredientele la viteză medie până la obținerea unei texturi omogene (aprox. 2 min). Păstrați crema la rece atunci când nu o utilizați.

Atenție! Evitați contactul premixurilor sau a cremelor gata preparate cu făină sau premixuri pe bază de făină.

AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team