



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Paticrem



Baking Experts Team



Paticrem

margarine pentru aluaturi și creme

Brand-ul PATICREM reunește o gamă variată de margarine 100% vegetale, dedicate fie adaosului în aluaturi, fie preparării de creme.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- % variate de grăsime care permit alegerea margarinei în funcție de aplicație și optimizarea costurilor
- margarinele pentru aluaturi au o textură soft, fină și plastică, ce permite înglobarea ușoară în masa de aluat, îmbunătățind caracteristicile de panificație
- în funcție de aplicație, margarinele pentru aluaturi pot fi folosite și la prepararea de creme
- margarinele pentru creme au capacitate foarte bună de spumare și puncte de topire apropiate de temperatura corpului rezultând creme fine, plăcute la degustare
- cremele preparate cu PATICREM sunt foarte stabile, fiind potrivite atât pentru decor cât și pentru întindere între blaturile de prăjituri

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

- temperatura optimă de lucru cu margarinele PATICREM este de 18-22 °C

Sortimente	Aplicația	%Grăsime	Aromă	Culoare	Ambalare
PATICREM PRACTIC	Aluaturi	67	Unt	Galbui	20 kg vrac
PATICREM	Aluaturi + creme	80	Unt	Galbui	20 kg vrac
PATICREM PLUS	Aluaturi + creme	100	Unt	Alb	20 kg vrac
PATICREM CREMA	Creme	80	Unt (puternică)	Alb	20 kg vrac
PATICREM SUPER CREMA	Creme	80	Unt+vanilie	Alb	20 kg = 8 calupuri x 2.5 kg
PATICREM CREMA PLUS	Creme	100	Unt (puternică)	Alb	20 kg vrac

REȚETE CREME

Retetele de mai jos pot fi folosite pentru diverse tipuri de prăjituri, în funcție de imaginație

Rețetă cremă de cocos

Galbenușuri	20 buc
Zahar	750 g
Cocos	400 g
Lapte	200 g

a

Paticrem Super Crema	1000 g
Aroma vanilie	q.s.

b

Rețetă cremă de lămâie

Lapte praf	500 g
Făină	400 g
Apă	2500 g
Zahăr	1800 g

a

Paticrem Cremă	1800 g
Aromă lămâie	q.s.

b

Mod de lucru

Amestecați ingredientele a și puneți-le să fiarbă pe baie de apă. Se lasă să dea în clocot. Apoi se lasă să se răcească. Se spumează 4-5 min. margarina, iar peste ea se adaugă amestecul preparat anterior. Se adaugă și esența de vanilie și se omogenizează ușor.

Mod de lucru

Amestecați ingredientele a și puneți-le să fiarbă pe baie de apă. Se lasă să dea în clocot. Apoi se lasă să se racească. Se spumează 4-5 min. margarina, iar peste ea se adaugă amestecul preparat anterior. Se adaugă și esența de lămâie și se omogenizează ușor.



Baking Experts Team