

Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA



Pieczęć Twojego Dystrybutora

Nazwa produktu:

BEST CREAM

Best Cream, to aksamitny, gładki krem o delikatnej konsystencji i waniliowym smaku. Idealnie nadaje się jako dodatek oraz jako dekoracja do ciast i deserów. Best Cream to również doskonała baza do komponowania innych smaków według pomysłów i fantazji cukierników. Dodatkowym atutem kremu jest zarówno niezwykle proste przygotowanie, długotrwała świeżość, jak również termostabilność.

Zalety:

- delikatny waniliowy smak;
- wyjątkowa gładkość konsystencji;
- idealny do użycia na zimno, jak i do zapieku;
- długotrwała świeżość;
- doskonale łączy się z innymi dodatkami, takimi jak: śmietana, twaróg;
- możliwość zapiekania i mrożenia bez negatywnego wpływu na jego walory sensoryczne.

Sposób stosowania:

350-400 g kremu na 1000 g letniej, przegotowanej wody.

Opis:

Do nadziewania produktów słodkich i dekoracji zewnętrznych.

Składniki:

Cukier puder; skrobia modyfikowana; serwatka w proszku; tłuszcz roślinny palmowy; mleko odtłuszczone w proszku; mleko w proszku pełne; cytrynian sodu - stabilizator; emulgatory – E471, E481, E472e; glukoza; fosforan disodowy; difosforan tetrasodowy - sekwestrany; alginian sodu, siarczan wapnia – substancja zagęszczająca; difosforan disodowy – stabilizator; sol; aromat waniliowy; ryboflawina, β -Karoten – barwniki.

Alergeny:

Produkt zawiera mleko. W zakładzie przetwarzane są także: gluten, jaja i pochodne, soja, sezam.

Opakowanie:	10 kg
Warunki przechowywania:	Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

KARTA PRODUKTU

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18



Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA


LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

Nazwa produktu:

BEST CREAM

Przepis podstawowy

Surowce	Namiar w gramach
KREM	350-400
letnia przegotowana woda	1000

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki mieszamy na średnich lub szybkich obrotach 4 min do równomiernego połączenia się składników.

Przepis na krem tłusty

Surowce	Namiar w gramach
KREM	350-400
letnia przegotowana woda	1000
tłuszcz (masło/margaryna)	600-700
cukier-puder	250

Wytwarzanie:

Wodę i Best Cream wymieszać na średnich lub szybkich obrotach 4 min. Tłuszcz z cukrem-pudrem napowietrzyć różgą na szybkich obrotach 5-6 min. Następnie połączyć obydwa, mieszać na szybkich obrotach 5-6 min.

Przepis na masę serową termostabilną

Surowce	Namiar w gramach
KREM	350-400
cukier-puder	100
masa serowa	650
letnia przegotowana woda	550
jaja	100

Wytwarzanie:

Wymieszać wszystkie składniki przez 5 min na średnich lub szybkich obrotach do uzyskania jednolitej masy.

RECEPTURA

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18


LESAFFRE