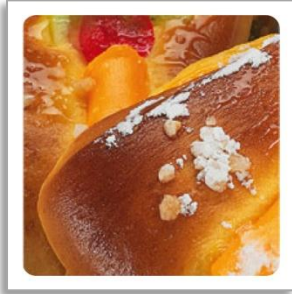


CREMAS PASTELERAS

CREMAS PASTELERAS EN FRIO:

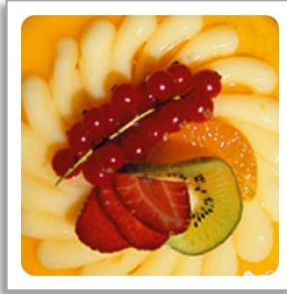
CREDIART. 10kg



Especial para rellenos y decoración en piezas de pastelería terminada.

Excelente finura y fusión en boca. Puede usarse como postre de alta calidad en Crema Catalana.

CREMIN. 10kg



Adaptada para horno y congelación. De color amarillo claro. No hierve en la cocción.

No sobresale de la pieza manteniendo la estructura firme.

Recetas Crediart & Cremin:

*Bate con agua:

Crema pastelera en polvo	400 gr
Agua	1000 gr

*Bate con leche:

Crema pastelera en polvo	350 gr
Leche	1000 gr

Proceso: Batir los ingredientes hasta conseguir la consistencia deseada.

BAGE CREMIN. 15kg

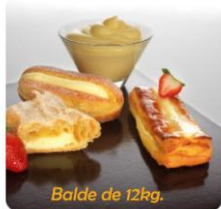


Crema pastelera en frío de color muy amarillo. Proceso: Mezclar 1000gr BAGE CREMIN con el azúcar en la batidora a velocidad media. Añadir el agua (3000gr) lentamente. Cambiar a velocidad máxima y mezclar durante 3 minutos.

CREMAS PASTELERAS

CREMAS PASTELERAS LISTAS PARA USAR:

VANICREM. CREDICREM CHOCOLATE. CREDICREM LIMON.



Más fáciles de utilizar para relleno y decoración.

Se aplican directamente del balde con espátula, manga de pastelero o a máquina.

Buena estabilidad en la congelación, descongelación o refrigeración.

Excelente resistencia al horno.

Mayor seguridad alimentaria debido al proceso térmico de fabricación.

Adecuadas para la elaboración de pastelería envasada.

Larga conservación a temperatura ambiente.

*Disponible en embalaje industrial: Bidón de 250 kg y Embalaje flexible de 1000 kg.

CREMA PASTELERA EN CALIENTE:

CREDIN NATA. 10kg



Crema pastelera en caliente para relleno de tartaletas y pastel de belem.

Proceso: Mezclar 1000gr de CREDIN NATAS con 2000gr de leche desnatada en la batidora a velocidad media durante 3 min.

Dejar reposar la mezcla durante 15 minutos antes de rellenar las bases.

Temperatura de cocción: aprox. 350°C.

Tiempo de cocción: 10 minutos.

CREMAS PASTELERAS
