



CREMA FREDDA AL CAFFE' 6.6

Base in polvere per la realizzazione di crema fredda al caffè con l'utilizzo del granitore. Permette di ottenere una fresca crema al caffè dalla struttura cremosa e dal gusto ricco e rinfrescante. Ottimo anche come base per gelato mantecato e soft. Preparazione a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070924

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ K g 1.1
latte _____ Lt 3.0

Aggiungere CREMA FREDDA AL CAFFE' al latte e miscelare vigorosamente con mixer ad immersione, lasciare riposare per 10-15 minuti. Versare la miscela nel granitore e ghiacciare con il programma apposito.

La ricetta di CREMA FREDDA AL CAFFE' può essere personalizzata con l'aggiunta di caffè a piacere per ottenere un prodotto dal gusto caffè più intenso, altrimenti, per ottenere un prodotto più "caldo" e cremoso è possibile sostituire una parte di latte (500g) con panna (500g).

CREMA FREDDA AL CAFFE' può essere utilizzata, senza l'uso del pastorizzatore, anche come base per gelato mantecato e soft, seguendo le ricette:

GELATO AL CAFFE' MANTECATO:

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ kg 1.1
latte _____ Lt 3.0

panna 35% m.g. _____ g 200

joyplus prosoft _____ g 170

GELATO SOFT AL CAFFE'

CREMA FREDDA AL CAFFE' _____ kg 1.1
latte _____ Lt 3.0

DENOMINAZIONE TECNICA

preparato per crema fredda al caffè. Prodotto semilavorato.