



KLARA 10

Preparato in polvere di colore leggermente paglierino, che consente di ottenere in breve tempo una crema pasticcera a freddo dal gusto delicato e dall'aspetto liscio e vellutato, contraddistinta da una buona resistenza sia alla cottura che alla surgelazione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070469

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

KLARA g 400-450

acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con il latte purchè questo sia a temperatura di 15-25°C. Le dosi sono le seguenti:

KLARA g 350-400

latte g 1000

Aggiungere KLARA all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

I migliori risultati per l'impiego in cottura della crema realizzata con KLARA si ottengono utilizzando la seguente ricetta:

KLARA g 375-400

acqua g 500

latte g 500

AVVERTENZE: contenendo KLARA un'elevata quantità di latte e derivati, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.

Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria istantanea a freddo.