

# Cremlimon

Linea pasticceria

## Caratteristiche

- Miscela per la preparazione di un'ottima crema da forno al gusto di limone.
- Semplice da lavorare
- Ottima tenuta in cottura e surgelazione
- Non si spacca e mantiene le sue caratteristiche per lungo tempo!
- Non perde volume in cottura



CONFEZIONE IN CARTONE  
DA KG 4,8 = 8 SACCHETTI DA 600 g!

## Ricetta base

CREMLIMON	600 g
Uova intere	100 g
Acqua	500 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria, un minuto in prima velocità e due minuti in seconda velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Versare la crema su fondi di pasta frolla.

Cuocere in forno a 210-220 °C per 18-20 min. Gelatinare e decorare a piacere.

Cremlimon



600g

Uova



100g

Acqua



500g

Crema

