



LE CREME

soffici e cremose

miscele selezionate per la produzione
di crema pasticcera



Creme pasticcere

Linea Pasticceria

Miscela per la produzione di crema pasticceria a freddo e a caldo per ottemperare al meglio a tutte le lavorazioni di pasticceria.

CREME PASTICCERE A FREDDO

Cremolait

Miscela per la produzione di crema pasticceria con sola aggiunta di latte (a scelta: intero, parzialmente scremato), ideale per farciture e decorazioni. Stabile in cottura e surgelazione.

ricetta base per farcitura e decorazione

Cremolait	220-250 g
Latte	1000 g

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta a media velocità sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

ricetta base per torte da forno

Cremolait	250-300 g
Latte	1000 g

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta a bassa velocità sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

note

- Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.
- Per ottenere una crema più compatta, utilizzare in sostituzione al latte una miscela di latte in polvere (100 g) addizionata a 900 g d'acqua e procedere secondo le indicazioni sopra riportate

Crema Flou

Miscela per la produzione di crema pasticceria idonea alla cottura e surgelazione, ideale per torte da forno.

ricetta base

Crema Flou	400 g
Acqua	1000 g

Crema Dani

Miscela per la produzione di crema pasticceria idonea alla surgelazione. Ideale per farciture e pasticceria mignon.

ricetta base

Crema Dani	350 g
Acqua	1000 g

Crema Rico

Miscela per la produzione di crema pasticceria idonea alla cottura e alla surgelazione. Ideale per farciture torte e pasticceria mignon.

ricetta

	base	con latte
Crema Rico	300-350 g	300 g
Acqua	1000 g	-
Latte	-	1000 g

modalità d'impiego per Crema Flou, Dani e Rico

Versare l'acqua in planetaria, aggiungervi la crema prescelta e mescolare con frusta alla medio-alta velocità fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare 15-20 minuti. È ideale rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

CREMA PASTICCERA A CALDO

Suprema

Miscela addensante bilanciata a base di amidi per crema pasticceria a caldo. Stabile in cottura e surgelazione. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

ricetta

	senza tuorli	con tuorli
Suprema	100 g	80-100 g
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1000 g	1000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

modalità d'impiego

Portare ad ebollizione 800 gr. di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea. Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare **Suprema** e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.

