



CREMOLAIT

Irresistibile cremosità al latte

miscela per crema pasticcera a freddo con sola aggiunta di latte



Caratteristiche

- Crema di alta qualità e ottimo gusto, grazie all'aggiunta di latte (a scelta: intero, parzialmente scremato, scremato, in polvere)
- Creosità e tenuta impareggiabile
- Non contiene grassi vegetali
- Aromatizzabile a piacere
- Ideale per farciture di Croissant, Cannoncini, Bigné e Millefoglie, oppure per decorazioni di Tartellette di frolla, Saint Honoré, torte Mimosa
- Stabile per la cottura di torte da forno
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta base per farcitura e decorazione

Cremolait 220-250 g
Latte 1 litro
(intero, parz. scremato o scremato)

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta **a media velocità** sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.

Ricetta base per torte da forno

Cremolait 250 - 300 g
Latte 1 litro
(intero, parz. scremato o scremato)

modalità d'impiego

Miscelare **Cremolait** con il latte in planetaria con frusta **a bassa velocità** sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.

Nota: 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 indicazioni sopra riportate.

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859

