



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Krem Napoleon Krem Napoleon Yoghurt



Baking Experts Team



Krem Napoleon

Premix pulverulent pentru prepararea la rece a unei creme delicate și afânate tip „custard”, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie și cofetărie gata coapte. Crema are un gust foarte plăcut de lapte cu o ușoară tentă vanilată.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- preparare rapidă
- sigură din punct de vedere microbiologic
- calitate constantă
- foarte stabilă, se amestecă ușor cu alcool, frișcă, grăsime, ciocolată, etc.

REȚETĂ RECOMANDATĂ

Krem Napoleon 400 g
Apă rece (aprox. 15° C) 1000 g

Mod de lucru:

Puneți Krem Napoleon și apa în cuva mixerului și mixați cu ajutorul telului la viteză medie până obțineți o textură fină, omogenă (aprox. 2 min). Crema poate fi folosită imediat sau se poate păstra la rece până la utilizare.

Krem Napoleon Yoghurt

Premix pentru cremă instant cu gust răcoritor de iaurt dedicată decorării sau umplerii produselor de patiserie și cofetărie gata coapte.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- preparare rapidă
- sigură din punct de vedere microbiologic
- calitate constantă
- foarte stabilă, se amestecă ușor cu frișcă, filling-uri de fructe, etc.

RETETĂ RECOMANDATĂ

Krem Napoleon Yoghurt 400 g
Apă rece 1000 g

Mod de lucru:

Mixați ingredientele la viteză medie până la obținerea unei texturi omogene (2-3 min). Crema poate fi folosită imediat sau se poate păstra la rece până la utilizare.

Atenție!

Evitați contactul premixurilor sau a cremelor gata preparate cu făină sau premixuri pe bază de făină.

AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team