



PREPARACIÓN PARA BAVAROIS DE LIMÓN

Ref.: 40430204



Preparaciones
Pasteleras

Composición

Azúcar
Dextrosa
Polvo de limón (9,1%)
Gelatina
Jarabe de glucosa
Acidificante E330
Aroma
Colorante E102

U Utilización

Por 1 litro de crema U.H.T.
- 200 gr de mix bavarois
- 300 gr de agua
- 50 gr de azúcar glasé

Consejo Utilización: Batir la crema con la azúcar glasé hasta obtener una textura chantillí. Mezclar por otro lado agua y mix. Batir delicadamente todo.

Embalaje

Cubo o Saco de 5 kg o 10 kg
Palet de 300 kg (60 sacos x 5 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 120 cm
Palet de 600 kg (60 sacos x 10 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 120 cm

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco
Cerrar bien el envase una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE