



PREPARACIÓN PARA BAVAROIS DE FRUTAS EXOTICAS

Ref.: 40430209



Preparaciones
Pasteleras

Composición

Azúcar
Dextrosa
Jarabe de glucosa
Polvo de fruta de la pasión (maracuyá) (9,1%)
Gelatina
Acidificante E330
Colorante: E160
Aroma

U Utilización

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

Consejo Utilización: Batir la crema con el 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 embalaje una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE