



# PREPARACIÓN CREMA MANTEQUILLA (CARIFINE)

Ref.: 40480101



Preparaciones  
Pasteleras

## Composición

Jarabe de Azúcar invertida  
Azúcar  
Agua  
Leche en polvo  
Dextrosa  
Gelificante: E440ii

## **U** Utilización

600 a 900 gr. por 1 kg. de mantequilla tipo  
pastelera

- Poner la materia grasa en el batidor y llevarlo a consistencia de pomada.
- Añadir el producto, batir todo de 5 a 15 min. con rapidez media (según la emulsión y el volumen deseados).
- Esta crema se trabaja de la misma manera que una crema tradicional.
- La crema obtenida acepta la congelación.

## Embalaje

Caja con 4 bidones de 6 kg.  
Palet de 576 kg. (24 sacos x 6 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