



PREPARACIÓN CREMA MANTEQUILLA (CARIFINE EXPORTACIÓN)

Ref.: 40480102



Preparaciones
Pasteleras

Composición

Jarabe de Azúcar invertida
Azúcar
Agua
Leche en polvo
Dextrosa
Conservante: E202
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 de 4 bidones de 6 kg.
Palet de 576 kg. (24 cajas x 24 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