



BAKELS INSTANT CREAM

INFORMACJE OGÓLNE

Produkt, który wychodzi na przeciw zapotrzebowaniu rynku cukierniczego w zakresie wykańczania tortów śmietanowych, czy innych wyrobów cukierniczych.

Przygotowany według receptury podstawowej, gładki krem pozwala na kilkugodzinną pracę wykończeniową. Zachowuje w tym czasie swoją idealną konsystencję, nie "piankuje" oraz nie wysycha – co jest częstym problemem przy zastosowaniu do tego celu popularnych śmietan roślinnych.

W przypadku, gdy po wielogodzinnej pracy masa nam opadnie, to można ją ponownie podbić i nie ma żadnych strat objętości.

Dodatkowym atutem Instant Cream jest jego smak, który przy zastosowaniu do wykończeń tortów śmietanowych jest wręcz nierozróżnialny od śmietany wykorzystanej do przekładania warstw.

Krem przygotowany na bazie Instant Cream polecany jest również do dekoracji tortów w tzw. "Stylu Angielskim". Jego konsystencja i wysoka stabilność pozwala nawet na całkowite obkładanie tortów śmietanowych. Można również stosować cukrowe ozdoby bezpośrednio na tort.

SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy w proszku, częściowo utwardzony tłuszcz roślinny (palmowy), emulgatory:, E471, E472f, utwardzony tłuszcz kokosowy, białka MLEKA, dekstroza, stabilizatory:, E450, E263, E339, E516, substancja zagęszczająca:, E401, E464, substancja przeciwbrylająca:, fosforan wapnia

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
76082	10 kg	Worek	540

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	2,229.00
Energia (kcal)	532.00
Tłuszcz (g)	27.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	25.00
Węglowodany (g)	70.50
Cukry (g)	54.60
Błonnik (g)	0.20
Białko (g)	1.70
Sól (g)	0.10

METODA

Grupa 1	
Składnik	KG
Instant Cream Bakels	0.150
Mleko krowie 1,5%	0.100
Woda	0.100
Waga całkowita: 0.350	

DESCRIPTION

- połączyć wszystkie składniki, - mieszać przez 3min. na najwyższych obrotach robota planetarnego



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 20 °C).



OKRES

PRZYDATNOŚCI

DO SPOŻYCIA

270 dni



RODZAJ

proszek



ALERGENY

mleko krowie,
laktoza



KATEGORIA

Kremy Roślinne



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze