



# WHITE SWEET WHIP – KREM RO?LINNY Z CUKREM

## Informacje ogólne

Wysokiej jakości surowiec do produkcji ciast, tortów, deserów, jak również do dekoracji.

Krem roślinny charakteryzuje się niebiałą barwą i jest słodzony cukrem.

Ze względu na wysoką stabilność oraz neutralny, czysty smak, Krem Roślinny Bakels stanowi doskonałą bazę do produkcji wszelkiego rodzaju wyrobów z użyciem tego typu surowca.

Ponadto, można go wzbogacić owocami, nadzieniami truflowymi, czekoladą czy budyniem, uzyskując w ten sposób bogatą gamę kremów i musów.

Doskonały efekt smakowy uzyskuje się również ubijając krem roślinny z tradycyjnymi dodatkami zwierzęcymi.

Dzięki technologii utrwalania żywności UHT produkt jest stabilny mikrobiologicznie i bezpieczny w użyciu.



### Przechowywanie

Nie zamrażać, w chłodnych i suchych warunkach (< 18 °C)



### Okres przydatności do spożycia

365 dni



### Rodzaj

płyn



### Alergeny

mleko krowie, laktoza, soja



### Kategoria

[Kremy Roślinne](#)



### Gotowy produkt

[wyroby cukiernicze](#)

## Sposób użycia

Wskazówki:

- produkt jest bezpośrednio gotowy do użycia,
- dla uzyskania najlepszego efektu schłodzić przed ubiciem do temperatury około +5°C (najlepiej poprzez przetrzymanie w chłodni przez 24h),
- w początkowej fazie ubijać na średnich obrotach, po 1-2 minutach przejść na obroty wysokie,
- czas ubijania jest zależny od rodzaju użytej maszyny oraz oczekiwanej konsystencji i objętości (maksymalny przyrost objętości 400%),
- należy uważać, aby nie ubijać kremu zbyt długo, aby nie wystąpił efekt przebicia,
- w przypadku, gdy nastąpi efekt przebicia defekt można łatwo naprawić poprzez delikatny dodatek mleka lub kolejnej porcji kremu roślinnego (10 - 20%),
- ubity krem przechowywać pod przykryciem w warunkach chłodniczych,
- nie zamrażać przed ubijaniem,
- ubity krem nadaje się do zamrażania.



**BAKELS**  
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



## Składniki

woda, czysto utwardzony tłuszcz roślinny (z ziaren palmowych), cukier, stabilizator: E466, E420, E460, emulgatory: E472b, lecytyna SOJOWA, E471, białka MLEKA, sól, aromat, regulator kwasowości: E340, E331, barwnik: E160a

## Opakowanie

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
4206	12 L	Kartonik UHT	864

## Wartości odżywcze

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1210
Energia (kcal)	290
Tłuszcz (g)	28.0
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	26.0
Węglowodany (g)	11.0
Cukry (g)	9.5
Białko (g)	0.6
Sól (g)	0.06

## Dodatkowe informacje

Krem roślinny Bakels bardzo dobrze ubija się z dodatkiem śmietan zwierzęcych, co wzbogaca jego walory smakowe i dodatkowo zapobiega wysychaniu. Tak przygotowane maso można wykorzystać do wykończenia tortów w stylu angielskim i komponowania różnorodnych ciastek.