

COVER CREAM

ION
ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

ΛΕΥΚΗ



ΧΡΗΣΗ

Επικαλύψεις σε αρτοσκευάσματα, κέικ, γλυκίσματα και τούρτες, αλλά και παρασκευή γεμίσεων, ganache και mousse.

ΚΙΒΩΤΙΟ



1 συσκ. x 5kg = 5kg

ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΛΕΥΚΗ

ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

Ζεσταίνετε τη λευκή κρέμα στους 35-40°C, ώστε να αποκτήσει την κατάλληλη ρευστότητα για επικάλυψη. Στη συνέχεια, επικαλύψτε το προϊόν και το αφήνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μέχρι να "στεγνώσει". Όταν η κρέμα αποκτήσει σταθερότητα, το προϊόν είναι έτοιμο.

ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΕΙΣ

Θερμαίνετε την κρέμα στους 35-40°C, ώστε να αποκτήσει την κατάλληλη ρευστότητα που απαιτείται για την επικάλυψη. Στη συνέχεια, μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε αυτούσια ως γέμιση ή να κάνετε ανάμιξη με το κατάλληλο συστατικό (κρέμα γάλακτος, γάλα, βούτυρο, σιρόπι) για την παρασκευή άλλων γεμίσεων, ganache και mousse.