



CREMA PASTELERA INSTANTÁNEA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo para elaborar crema pastelera sin necesidad de llevar a cocción. Sólo requiere adición de agua o leche. Se puede combinar con pulpas de frutas, jugos y esencias, buen sabor y textura. Resistente al horneado.

INGREDIENTES

Azúcar, estabilizadores (SIN 1414, SIN 415), suero de leche en polvo, emulsionante compuesto [jarabe de glucosa, grasa vegetal (grasa de palmiste no hidrogenada y totalmente hidrogenada, grasa coco totalmente hidrogenado), emulsionantes (SIN 471, SIN 472f), proteína de leche, dextrosa, estabilizadores (SIN 263, SIN 339ii, SIN 450iii, SIN 516), espesantes (SIN 401, SIN 464); antiaglutinante (SIN 341iii)], sal, sabor artificial, colorantes (SIN 171, SIN 102, SIN 110), sustancia conservadora (SIN 202), CONTIENE TARTRAZINA.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT02-005	1 kg	Bolsa	
NPT02-005	25 kg	Bolsa	
NPT02-014	1 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Crema Pastelera Instantánea	1.000	100.00
Agua o leche	2.700	270.00

Peso total: 3.700

DESCRIPTION

1. Mezclar todos los ingredientes constantemente por 2 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. Puede ser de forma manual o a velocidad media de la batidora. 2. Deje reposar por 6 minutos para hidratar. 3. Batir nuevamente a velocidad alta por unos 5 minutos hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. 4. Aplique a sus postres y especialidades. *Los tiempos pueden variar dependiendo de los equipos empleados

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Éste producto es muy fácil de usar y no requiere cocción.
- Puede emplearlo para decorar sus postres o como relleno en productos de pastelería.
- También puede aplicarlo en masas dulces fermentadas.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene:, Leche, Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener:, Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



CATEGORÍA

Confitería, Crema Pastelera, Ingrediente pastelero