

Golden Cream Cremafreddo Cremacaldo Pasticrema

Dolcélite
Semilavorati per Pasticceria



Golden Cream

Dolcélite Golden Cream è un semilavorato per la produzione di crema pasticcera a freddo. Rappresenta un pratica e rapida soluzione per la produzione di crema, in grado di far fronte a tutte le situazioni in cui è necessario eliminare i tempi morti delle lavorazioni per la produzione della crema pasticcera, in modo rapido con la semplice aggiunta di acqua fredda.

Ricetta indicativa

CREMA PASTICCERA

GOLDEN CREAM Dolcélite	kg	0,400
Acqua	kg	1,000

Lavorazione:

Aggiungere Dolcélite Golden Cream all'acqua fredda mescolando. Lasciar riposare 10 minuti circa, poi sbattere con la frusta.

Cremafreddo

Dolcélite Cremafreddo è un semilavorato IDEALE PER SURGELAZIONE E COTTURA facile da utilizzare che unisce la praticità alla qualità del prodotto finito.

Ricetta indicativa

CREMA PASTICCERA A FREDDO

CREMAFREDDO Dolcélite	kg	0,400
Acqua fredda	lt	1,000

Lavorazione:

Aggiungere Dolcélite Cremafreddo all'acqua fredda mescolando. Lasciar riposare per 10 minuti circa. Sbattere con la frusta. La crema è pronta per l'uso.

Crema caldo

Dolcélite Crema caldo è un semilavorato facile da utilizzare che unisce la praticità alla qualità del prodotto finito.

Ricetta indicativa

CREMA PASTICCERA

CREMACALDO Dolcélite	kg	0,400
Acqua	kg	1,000

Lavorazione:

Portare l'acqua ad ebollizione e, mescolando, aggiungere Dolcélite Crema caldo, quindi riportare ad ebollizione. La crema è pronta per l'uso.

N.B.: è possibile migliorare la qualità della crema con l'aggiunta da uno a quattro tuorli d'uovo.

Pasticrema

Dolcélite Pasticrema è un semilavorato facile da utilizzare, che unisce la praticità alla qualità del prodotto finito.

Ricetta indicativa

PASTORIZZATORE

kg 0,100/0,120 di Dolcélite Pasticrema per litro di latte, in sostituzione della farina.

PREPARAZIONE MANUALE

PASTICREMA Dolcélite	kg	0,100
Latte	kg	1,000
Zucchero	kg	0,300
Tuorli (n°6)	kg	0,120

Lavorazione:

Procedere come d'abitudine.

