

KREMY DO TORTÓW

Wysokiej jakości produkty do dekoracji tortów i ciast, a także do sporządzania deserów.

Nadają doskonałą konsystencję puszystej i delikatnej masy kremowej, idealnie rozprowadzają się po powierzchni ciasta. Są odporne na zamrażanie.



Smak i Tradycja

KREMY DO TORTÓW



KREM ORZECH

Receptura 1: 1000 g, mleko 2300 ml

Receptura 2: 1000 g, mleko 2300 ml, masło 770 g



KREM KOKOS

Receptura 1: 1000 g, mleko 2142 ml

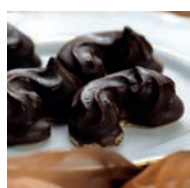
Receptura 2: 1000 g, mleko 2142 ml, masło 714 g



KREM ADWOKAT

Receptura 1: 1000 g, mleko 2500 ml

Receptura 2: 1000 g, mleko 2500 ml, masło 830 g



KREM CZOKO

Receptura 1: 1000 g, mleko 2142 ml

Receptura 2: 1000 g, mleko 2142 ml, masło 714 g



KREM TIRAMISU

Receptura 1: 1000 g, mleko 2500 ml

Receptura 2: 1000 g, mleko 2500 ml, masło 830 g



KREM WANILIA

Receptura 1: 1000 g, mleko 2500 ml

Receptura 2: 1000 g, mleko 2500 ml, masło 830 g

Sposób przygotowania:

Krem można sporządzić w dwóch wersjach:

Receptura 1 (bez masła). Odważoną ilość kremu wsypać do odmierzonej ilości mleka (nie schłodzonego) i miksować (wolne obroty 1 min., szybkie 3 min.). Przygotowanym kremem przekładać i dekorować ciasta, a następnie całość schłodzić.

Receptura 2 (z masłem). Odważoną ilość kremu wsypać do odmierzonej ilości mleka (nie schłodzonego) i miksować (wolne obroty 1 min., szybkie 2 min.). Miękkie masło utrzeć w osobnym naczyniu, a następnie dodać je do kremu i miksować przez 2 min. Przygotowanym kremem przekładać i dekorować ciasta, a następnie całość schłodzić.

