



Tartaletka na cieście kruchym z kremem pistacjowym oraz kremem czekoladowym z nutą wanilii

KREM CZEKOLADOWY Z WANILIĄ

Prima Kreemi White SG 1000 g
pasta waniliowa* 100 g
spirytus 20 g
czekolada mleczna 150-200 g

KREM ZABAJONE Z CZEKOLADĄ

Prima Kreemi White SG 1000 g
pasta zabajone* 100 g
spirytus lub advokat 30 g
czekolada mleczna 150-200 g

KREM PISTACJOWY

Prima Kreemi White SG 1000 g
pasta pistacjowa* 100-120 g
spirytus lub orzechówka 20 g

KREM MALINOWY

Prima Kreemi White SG 1000 g
pasta malinowa* 70-100 g
Campari 30 g

* dozowanie zależy od producenta i podniebienia konsumenta

JESTEŚMY
DLA TYCH,
KTÓRZY CENIĄ
WYGODĘ I SMAK

JESTEŚMY BUNGE



Prima Kreemi White SG 5 kg

Technika wykonania:

1 KROK:

krem **Prima Kreemi White SG** wyjąć z chłodni.

2 KROK:

przełożyć odpowiednią ilość do miksera, ubić za pomocą liścia – różgi około 10-15 minut.

3 KROK:

do ubitego kremu dodać składniki aromatyczno-smakowe zgodnie z recepturą, zamieszać do połączenia. Czekoladę dodać w formie płynnej.

Uzupełniamy ofertę produktów marki **Kruszwica** skierowanych do gastronomii o krem cukierniczy **Prima Kreemi White SG**.

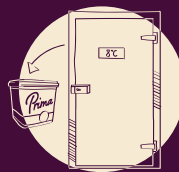
Ten unikatowy produkt do stosowania na zimno jest podstawą wszelkiego rodzaju **kremów do deserów i słodkich przekąsek**.

Prima Kreemi White SG to wyjątkowa mieszanka tłuszczów i cukru o neutralnym aromacie i barwie, która daje **platformę do kreacji szerokiej gamy różnych smaków** kremów, mas i nadzień.

Krem gotowy do spożycia bezpośrednio po napowietrzeniu i połączeniu ze składnikami smakowymi, jak: czekolada, alkohol, produkty mleczne.

Zapewnia wysoką stabilność gotowym kremom i elementom dekoracyjnym, które długo zachowują kształt bez utraty na jakości i strukturze. Można je mrozić.

Gotowy krem w **3 prostych krokach**:



WYMIJ Z CHŁODNI



UBIJ



WYMIESZAJ DODATKI AROMATYCZNO-SMAKOWE



Posiada dobre właściwości napowietrzające



Zapewnia szybkość i prostotę użycia



Świetnie łączy się z innymi składnikami typu czekolada, owoce, alkohol, produkty mleczne



Gwarantuje powtarzalność produkcji i finalnych efektów



Doskonała stabilność – gotowe kremy i elementy dekoracyjne długo zachowują kształt i jakość



Produkt odpowiedni dla wegan



Olej palmowy użyty do produkcji pochodzi z certyfikowanych upraw RSPO

Jeden KREM WIELE możliwości