GRANAiO®
Clean Label Company

ITA



ETICHETTA PULITA

DensoCrema 90

Addensante naturale per la preparazione a caldo di creme per pasticceria

DensoCrema 90

ETICHETTA PULITA

Semilavorato in polvere per prodotti da forno e pasticceria, per uso professionale.

DensoCrema 90 è un **addensante naturale** a base di **amidi** di frumento, di riso e di mais. Formulato per la preparazione a caldo di **creme fresche** per pasticceria, le rende **lisce**, **lucide** e ne esalta la **cremosità**.

INGREDIENTI: amido di riso, amido di mais, amido di **frumento**.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO: 90 g per ogni litro di latte.
Per una crema meno densa si consiglia di ridurre il dosaggio fino ad ottenere la densità desiderata.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Addensante naturale
» Creme lisce e lucide
» Esalta la cremosità

CONSIGLIATO PER

» Preparazione a caldo di creme per pasticceria

FORMATO - IMBALLO:
8 kg cod 606- Sacco alimentare

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.
Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER CREMA PASTICCERA:

INGREDIENTI

Latte intero	1 L
DensoCrema 90	90 g
Zucchero	200 g
Sale	a piacere
Tuorlo d'uovo	200 g

PROCEDIMENTO

Far bollire il latte insieme ad eventuali aromi.
In una ciotola, mescolare DensoCrema 90, il tuorlo d'uovo, lo zucchero, il sale ed incorporare gradualmente il latte al composto.
Far riscaldare sul fuoco e mescolare fino a raggiungere una temperatura di 85°C.
Porre a raffreddare in abbattitore con pellicola a contatto.

DensoCrema 90 può essere utilizzato con latte senza lattosio, oppure con sostituti del latte come: latte di cocco, latte di mandorla, latte di avena.



Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com