



PRODUKT



BellaCreme

Krem w proszku do produkcji delikatnego,
stabilnego w wypieku nadzienia kremowego

UNIFERM BellaCreme

Krem w proszku do produkcji delikatnego, stabilnego w wypieku nadzienia kremowego

UNIFERM BellaCreme krem w proszku do stosowania „na zimno” oraz do zapiekania. Charakteryzuje się prawdziwie kremową - delikatną konsystencją oraz jednocześnie wysoką stabilnością po wypieku. Delikatny smak, lekka konsystencja dostarcza niebywale zmysłowych doznań.

Zastosowanie: na zimno i do zapiekania

Dozowanie: 0,350 - 0,400 kg UNIFERM BellaCreme /1000 kg wody

- **Subtelnie słodki**, delikatny smak
- **Wyjątkowo kremowy charakter**
- **Wysoka stabilność przy zapiekaniu** oraz „na zimno”
- **Stabilność konturów**
- **Zastosowanie do nadzień jako krem** oraz do mas nadzieniowych wraz z innymi składnikami
- **Szybkość wytworzenia** oraz łatwość zastosowania



Ciastko półfrancuskie z kremem



RECEPTURA PODSTAWOWA

○ Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

	Receptura podstawowa	Receptura do zapiekania	Śmietankowy krem nadzieniowy
UNIFERM BellaCreme	0,350 kg	0,400 kg	0,400 kg
Śmietana	-	-	0,500 kg
Cukier	-	-	0,050 kg
Woda	1,000 kg	1,000kg	1,000 kg
RAZEM:	1,350 kg	1,400 kg	1,950 kg

PRODUKCJA:

Wytwarzanie:	Składniki mieszać ręcznie lub ubijarką ok 3 min., aż do wyrobienia jednolitej masy kremowej. Krem od razu gotowy do użycia.	Składniki mieszać ręcznie lub ubijarką ok 3 min., aż do wyrobienia jednolitej masy kremowej. Krem od razu gotowy do użycia.	Śmietanę ubijać razem z cukrem. UNIFERM BellaCreme osobno wymieszać z wodą i dodawać do ubijanej śmietany.
---------------------	---	---	--

Potrzebuj Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl