

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/halta-bavarese-baza-do-kremu-bawarskiego-1-kg-48-porcji-cena-za-kg-51-06-zl-p-130.html>



HALTA BAVARESE - BAZA DO KREMU BAWARSKIEGO 1 KG - 48 Porcji CENA ZA KG 51,06 Zł

Cena brutto	55,14 zł
Cena netto	51,06 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5809
Kod producenta	5809
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

Mieszaneczka/baza do przygotowania kremu bawarskiego do ciast.

ZASTOSOWANIE:
Baza do przygotowania kremu bawarskiego Halta BAVARESE włoskiej firmy IPSA spa. to produkt klasy PREMIUM. Krem bawarski to delikatny, aksamitny krem stosowany do tortów, ciast, deserów czy musu.

CECHY PRODUKTU:
Łatwa do przygotowania mieszaneczka do kremu bawarskiego. Krem jest stabilny w temperaturze pokojowej i bezproblemowy do nakładania przy pomocy rękawa. Po ostygnięciu zachowuje mocną, zwartą strukturę. Możliwość zamrożenia gotowego produktu.

DOZOWANIE:
250 g (1 saszetka) bazy Halta Bavarese
450g zimnej wody (4 C)
500 g śmietanki 30%

SPOSÓB UŻYCIA:
Wszystkie składniki ubij w mikserze przez 1 min. na wolnych obrotach następnie 3 min. na najszybszych obrotach. Ubity krem BAVARESE przełóż do foremek, możesz podzielić - jedną część wymieszać np. z HALTA CREAM drugą z HALTA FRUT jak wolisz. Tak przygotowane kremy możesz warstwowo układać po wcześniejszym zmrożeniu pierwszej warstwy. Po złożeniu wstaw ponownie zamrozić całość, po zamrożeniu wyjmij z formy, przechowuj w temperaturze 4 C. Serwując udekoruj owocami z dodatkiem polewy.

POJEMNOŚĆ:

1 kg (4 x 250 g)

SKŁAD:
dekstroza, syrop glukozowy, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz roślinny z pestek palmowych, żelatyna jadalna, cukier, skrobia, emulgatory (E471, E477), białka mleka

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1116 kJ / 268 kcal
tłuszcz	19,5 g
w tym kwasy nasycone	12,1 g
węglowodany	20,6 g
w tym cukry	16,2 g
błonnik	0,0 g
białko	3,6 g
sól	0,1 g