

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/halta-bavarese-baza-do-kremu-bawarskiego-1-kg-p-130.html>

HALTA BAVARESE - BAZA DO KREMU BAWARSKIEGO 1 KG

Cena brutto	61,86 zł
Cena netto	57,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5809
Kod producenta	5809
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

Mieszanka/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 mieszanka do kremu bawarskiego. Krem jest stabilny w temperaturze pokojowej i bezproblemowy do nakładaniu 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