

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/halta-creme-caramel-karmel-0-8-kg-p-311.html>



HALTA CREME CARAMEL / KARMEL 0,8 KG

Cena brutto	40,61 zł
Cena netto	37,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5804
Kod producenta	5804
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

BAZA DO KREMU KARMELOWEGO | HALTA CREME CARAMEL 0,8 KG

Smak: KARMEL | Producent: IPSA S.p.A.

Halta Crème Caramel to gotowa baza w proszku do przygotowania wykwintnego, kremowego deseru o smaku karmelu - klasycznego **crème caramel**, znanego również jako **flan**. Produkt stworzony przez włoską markę IPSA, specjalizującą się w profesjonalnych składnikach dla gastronomii, lodziarni i cukierni.

Dzięki swojej uniwersalności i łatwości przygotowania, doskonale sprawdza się w restauracjach, cukierniach, hotelach i cateringach. To idealna baza do szybkiego przygotowania eleganckiego deseru - bez konieczności pieczenia.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Autentyczny smak kremu karmelowego - Crème Caramel
- Łatwe i szybkie przygotowanie - tylko mleko i/lub śmietanka
- Do serwowania na zimno - nie wymaga pieczenia
- Idealny do deserów w restauracjach, cukierniach, na cateringi
- Wydaje opakowanie - 0,8 kg
- Możliwość dostosowania smaku poprzez zmianę proporcji mleka i śmietanki

ZASTOSOWANIE:

- klasyczny deser **Crème Caramel / Flan**
- baza do deserów mlecznych z dodatkami (owoce, sosy, bita śmietana)
- warstwa w deserach warstwowych, ciastach lodowych
- deser w formie cateringowej (porcjowane kubeczki)
- do dekoracji i nadzień w ciastach lub tartach

DOZOWANIE:

- 1 torebka 100 g/ 50 g mleka

POJEMNOŚĆ:

8 x 100 g (8 saszetek)

SPOSÓB UŻYCIA:

-
1. Wymieszaj zawartość opakowania z gorącym mlekiem (lub mlekiem i śmietanką)
 2. Gotuj mieszankę do momentu zgęstnienia, ciągle mieszając.
 3. Przelej do foremek, ostudź i wstaw do lodówki do stężenia (min. 2-3 godziny)
 4. Podawaj odwrócone na talerzyk z warstwą sosu karmelowego.