



inventis[®]

LIBERA TU CREATIVIDAD

PREMEZCLA Crema pastelera

PREMEZCLA PARA PREPARAR CREMA PASTELERA

- ✓ Rápida, fácil de elaborar
- ✓ Resistente al horneado.
- ✓ Inmejorable consistencia y sabor ideal.



APLICACIÓN: Elaboración de crema pastelera.

EMBALAJE: Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

ALMACENAMIENTO: Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

VIDA ÚTIL: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.



Inventis Crema Pastelera simplifica el trabajo de panaderos y pasteleros, logrando resultados profesionales con conocimientos básicos.

El resultado es un producto hecho de forma rápida, fácil y resistente al horneado. Además tiene una consistencia y sabor ideales.

PROCEDIMIENTO:

Colocar en un bol 1 litro de agua y volcar lentamente (mientras se mezcla con un batidor de alambre o en batidora eléctrica) entre 380 y 420 g de pre mezcla, según la consistencia deseada.

Mezclar en forma constante hasta lograr homogenizar la mezcla y dejar reposar unos minutos antes de usar.

Se puede aplicar para decoración o rellenos en forma directa o incluso en aquellas facturas que lleven un horneado.

Una vez elaborada la crema pastelera se debe mantener refrigerada (entre 4°C y 8 °C) bien tapada, en condiciones óptimas de higiene y debe consumirse dentro de los 3 días.

Rendimiento:

Para decorar aproximadamente 9 roscas de 350 g (150 g de crema c/u).

RECETA:

Premezcla Crema Pastelera INVENTIS	380 - 420 g
Agua	1000 g

Ingredientes:

Azúcar, Almidón Pregelatinizado, Leche en Polvo, Suero de Queso, ESP: (INS 401), ARO: Aromatizante Sintético Artificial Vainilla, COL: (INS 102, INS 110). Contiene Tartrazina.

CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA Y DE HUEVO.

VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



La línea más completa de Premezclas

Las premezclas Inventis contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más.

¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!



inventis®
LIBERA TU CREATIVIDAD

¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE** 