



# LE CREME

*soffici e cremose*

miscela selezionate per la produzione  
di crema pasticceria



# Creme pasticcere

Linea Pasticceria

Miscela per la produzione di crema pasticceria a freddo e a caldo per ottemperare al meglio a tutte le lavorazioni di pasticceria.

## CREME PASTICCERE A FREDDO

### Cremlait

Miscela per la produzione di crema pasticceria con sola aggiunta di latte (a scelta: intero, parzialmente scremato), ideale per farciture e decorazioni. Stabile in cottura e surgelazione.

#### ricetta base per farcitura e decorazione

<b>Cremlait</b>	<b>220-250 g</b>
Latte	1000 g

#### modalità d'impiego

Miscelare **Cremlait** con il latte in planetaria con frusta a media velocità sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

#### ricetta base per torte da forno

<b>Cremlait</b>	<b>250-300 g</b>
Latte	1000 g

#### modalità d'impiego

Miscelare **Cremlait** con il latte in planetaria con frusta a bassa velocità sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

#### note

- Si consiglia di rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo.
- Per ottenere una crema più compatta, utilizzare in sostituzione al latte una miscela di latte in polvere (100 g) addizionata a 900 g d'acqua e procedere secondo le indicazioni sopra riportate

### Creme Flou

Miscela per la produzione di crema pasticceria idonea alla cottura e surgelazione, ideale per torte da forno.

#### ricetta base

<b>Creme Flou</b>	<b>400 g</b>
Acqua	1000 g

### Creme Dani

Miscela per la produzione di crema pasticceria idonea alla surgelazione. Ideale per farciture e pasticceria mignon.

#### ricetta base

<b>Creme Dani</b>	<b>350 g</b>
Acqua	1000 g

### Creme Rico

Miscela per la produzione di crema pasticceria idonea alla cottura e alla surgelazione. Ideale per farciture torte e pasticceria mignon.

#### ricetta

	<b>base</b>	<b>con latte</b>
<b>Creme Rico</b>	<b>300-350 g</b>	<b>300 g</b>
Acqua	1000 g	-
Latte	-	1000 g

#### modalità d'impiego per Creme Flou, Dani e Rico

Versare l'acqua in planetaria, aggiungervi la crema prescelta e mescolare con frusta alla medio-alta velocità fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare 15-20 minuti. È ideale rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

## CREMA PASTICCERA A CALDO

### Suprema

Miscela addensante bilanciata a base di amidi per crema pasticceria a caldo. Stabile in cottura e surgelazione. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

#### ricetta

	<b>senza tuorli</b>	<b>con tuorli</b>
<b>Suprema</b>	<b>100 g</b>	<b>80-100 g</b>
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1000 g	1000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

#### modalità d'impiego

Portare ad ebollizione 800 gr. di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea. Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare **Suprema** e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.

