

# CREME MILÃO

## CREMOSA TRADIÇÃO

Produto completo em pó para o fabrico de Creme de Pasteleiro a frio indicado em todos os tipos de aplicação.

São muitas as razões para um pasteleiro utilizar um creme pasteleiro em pó em vez de fazer um creme tradicional de raiz.

Economia de tempo na preparação, apenas 3 pesagens.

Qualidade constante do produto com a diminuição da probabilidade de erros.

Segurança alimentar ao não conter produtos frescos passíveis de contaminação perigosa. Produto com excelente sabor, cor, textura, tolerância a cozedura, congelação e descongelação.

É o creme ideal para satisfazer qualquer necessidade específica.



# BAK PAST CREME MILÃO



REF. PASCRE002

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST CREME MILAO

Creme pasteleiro em pó, cor amarela, resistente ao forno e à congelação

Aplicação: recheio de bolos, tartes, tortas, etc



### APLICAÇÃO

BAKPAST CREME MILÃO	1000g
Açúcar	1000g
Água	3000g



### PROCEDIMENTO

1. Colocar a água na batedeira.
2. Juntar o CREME MILÃO previamente misturado com o açúcar.
3. Bater com varas ± 3 minutos em velocidade média.

\*Pode substituir a água fria por leite e obter um sabor delicado e ainda mais cremoso.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + EXCELENTE SABOR
- + EXCELENTE TEXTURA
- + ESTÁVEL AO FORNO
- + ESTÁVEL A CONGELAÇÃO
- + VERSATILIDADE
- + SEGURANÇA

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + EXCELENTE SABOR
- + EXCELENTE TEXTURA AVELUDADA
- + MUITO CREMOSO

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

