

BAK PAST CREME ROMA

REF. PASCREE004

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME ROMA 15KG

Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro.

RECEITA

1000g **Bak Past Creme Roma**

3000g Água fria

1000g Açúcar

1. Misturar bem o Bak Past Creme Roma com o açúcar.
2. Colocar a água fria dentro da bacia da máquina e incorporar a mistura anterior.
3. Bater com varas 1 min em 1ª velocidade e 5 min em 3ª velocidade.
4. Conservar o produto final refrigerado.



Siga-nos nas redes sociais

comercial@cergold.pt

+351 968 832 544

(chamada para rede móvel nacional)

catalogos.bakeart.pt