



CHANTILLIX

DESCRIPCIÓN GENERAL

Es una cuidadosa mezcla de grasa vegetal, y estabilizantes, para preparar una excelente crema de textura suave, firme a la manipulación y una decoración muy atractiva.

Solo se necesita agregar leche.

INGREDIENTES

Agente de batido, Jarabe de glucosa, Grasa Vegetal Hidrogenada, Emulsificante E471, Emulsificante E472, Leche descremada en polvo, Proteína Láctea, Estabilizador E263, Estabilizador E339, Estabilizador E340, Estabilizador E450, Estabilizador E516, Espesante E401, Espesante E463, Aglutinante E341iii, Azúcar, Almidón modificado, Espesante E407, Saborizante idéntico al natural a chantilly, Edulcorante E955, Sal

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	500 gr	Funda	
	1 kg	Funda	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Chantillix	0.500
Leche	1.000
Peso total: 1.500	

DESCRIPTION

1. Coloque la leche bien fría en el bowl de la batidora. 2. Añada Chantillix. 3. Mezcle con el globo antes de batir. 4. Ponga en marcha la batidora a baja velocidad por un momento. 5. Una vez disuelta la crema bata a alta velocidad hasta formar picos. 6. Rellene y decore sus productos.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

9 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa,
Tartrazina, Huevo, Soya



CATEGORÍA

Cremas en Polvo



PRODUCTO TERMINADO

Decoración



MARCAS

Cremas Bakels