



## CREMAX BASE

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Crema vegetal congelada para reconstituir máximo al 50% con productos como agua, crema de leche, leche, jugos de fruta y licor. Su sabor y textura son suaves. El producto es de fácil aplicación, ideal para decorar y rellenar tortas y postres.

### EMBALAJE

Código

Tamaño  
1 kg

Tipo  
Tetra Pack

Paletización

## MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Cremax Base	-	100.00
Agua	-	50.00

**Peso total:** 0.000

## DESCRIPTION

1. Descongelar el producto solo en refrigeración hasta alcanzar una temperatura de 4°C +/-2°C. Una vez descongelado no volver a congelar. 2. Agite el producto antes de usar. 3. Mezcla en una proporción 2:1 de la siguiente manera: - Pesar 2 partes de crema y una de agua fría (4°C +/- 2°C) - Llenar máximo 1/4 de tazón con la mezcla. - Batir la mezcla a velocidad media con herramienta de globo hasta voluminizar 3/4. - Adicionar a gusto licores o zumos de fruta hasta un 20%.



### ALMACENAMIENTO

Bajo congelación -18°C



### VIDA ÚTIL

12 Meses días



### TIPO

Líquido



### ALÉRGENOS

Soya, Leche, Lactosa



### CATEGORÍA

Cremas Congeladas, Cremas Vegetales



### PRODUCTO TERMINADO

Decoración



### MARCAS

Cremas Bakels