



## PASTELERAX

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Es una cuidadosa mezcla de almidón y gelificante con un suave toque a vainilla.

Especialmente diseñada para preparar una deliciosa crema pastelera instantánea de textura suave, firme a la manipulación y resistente al horneado, solo se necesita agregar agua o leche. Excelente para todo tipo de rellenos.

### INGREDIENTES

Azúcar en polvo, Almidón modificado, Leche entera en polvo, Gelificante (E407), Corrector de acidez (E450i), Sabor Artificial, Sal, Colorante Artificial (E102)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	500 gr	Funda	

### MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Pastelax	0.500
Leche	1.400
<b>Peso total:</b>	<b>1.900</b>

## DESCRIPTION

1. Colocar en un recipiente lecho o agua. 2. Agregar el Pastelerax. 3. Batir por 2 minutos a velocidad media. 4. Una vez batida la crema deje en reposo 10 minutos hasta que desarrolle toda su consistencia.



### ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



### VIDA ÚTIL

9 MESES días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Lactosa, Tartrazina



### CATEGORÍA

Cremas en Polvo, Premezclas  
Pasteleras



### PRODUCTO TERMINADO

Decoración



### MARCAS

Pastelerax