

KREMINA EXTRA

Mélange équilibré pour la fabrication de garniture pâtissière



LES + DU PRODUIT

> Préparation pour la réalisation de garnitures et décors de pâtisseries "façon mousseline" :

- Texture lisse, aérée et stable.
- Couleur jaune clair.

> Bon goût de vanille.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools.

> Stable à la surgélation.



ASTUCES

- Idéale pour garnir les Paris-Brest, fraisières, tartes aux fruits, Tropicaines...

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



KREMINA EXTRA



500 g

Kremina extra



1 l

Eau froide

Mise en œuvre

Verser l'eau puis ajouter le mixe.
Battre au fouet 1 min. en 1^{ère} vitesse puis 3 à 4 min. en 3^{ème} vitesse.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Sucre - Amidon modifié - **Crème de lait** en poudre -
Sirop de glucose - Huile de palmiste non-hydrogénée et totalement
hydrogénée - **Lait** écrémé en poudre - Dextrose - Émulsifiants (E471, E472a) -
Géifiantes (E341, E401, E407, E450) - Protéines de **lait** - **Lactosérum** en poudre
(**lait**) - Stabilisants (E340, E451) - Arôme naturel - Colorant (caroténoïdes
d'origine naturelle)

*Présence éventuelle de gluten, de soja, d'œuf,
de fruits à coques et de graines de sésame.*

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	2 012
Énergie (kcal)	480
Matières grasses (g)	20,3
dont acides gras saturés (g)	14,4
Glucides (g)	70,8
dont sucres (g)	56,5
Fibres alimentaires (g)	0,6
Protéines (g)	3,1
Sel (g)	0,78



UNIS POUR LE
GOÛT