

Creme Sublime

Produto para a elaboração
de creme pasteleiro a frio.
Textura delicada, boa
estabilidade ao forno e ao frio.

NOVO
PRODUTO

EXPERIMENTE

- Preparação a frio
- Bom sabor
- Textura delicada
- Boa estabilidade ao forno e ao frio

Receita

Creme Sublime

Açúcar
Água fria

1 000g
1 000g
3 000g

Método de aplicação

Misturar previamente o açúcar com o
Creme Sublime.
Adicionar à água e bater 3 a 5 minutos
com varas até obter um preparado
homogéneo.

Apresentação

Saco de 15kg

Validade

9 meses após data de fabrico

