OPIS PRODUKTU

KREM CZEKOLADOWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
5511 00	gotowy, krem w proszku	400 g na 1 l pełnego mleka	Ciemny, brązowy proszek	Słodka, kakaowo - czekoladowa

Zastosowanie:

Smaczny deser stanowiący doskonałe uzupełnienie menu lokali gastronomicznych z zimnymi i ciepłymi przekąskami oraz serwisów cateringowych. Po silnym schłodzeniu krem można dekoracyjnie uformować łyżeczką, łyżką do lodów bądź szprycą do kremów. Produkt można również podawać zamrożony w gotowych formach jako deser lodowy (parfait).

Sposób przygotowania:

400 g proszku dodać do 1 litra pełnego mleka i ubijać mikserem 3 minuty.
Przy podwojonej ilości składników ubijać odpowiednio dłużej, aż do uzyskania kremowej konsystencji.
Można również zmodyfikować główną recepturę i zastąpić 50 g (lub większą ilość) mleka alkoholem, np. rumem albo koniakiem.
Jako parfait: rozpuścić 400 g proszku w 500 g pełnego mleka i wymieszać z 500 g bitej śmietany. Na koniec wypełnić masą formy i zamrozić.

Zalety produktu:

- łatwy i szybki do przygotowania deser,
- dzięki dodaniu pełnego mleka (3,5% tłuszczu) powstaje smaczny i jednocześnie lekki deser,
- można go przygotować również w formie na wpół zamrożonej,
- doskonały do przekładania i ozdabiania tortów oraz ciast,

Skład:

Cukier, odtłuszczone kakao w proszku, chude mleko w proszku, tłuszcz roślinny (utwardzony), emulgator: estry kwasu octowego mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych, żelatyna spożywcza, syrop glukozowy, białko mleka.