

Krem do tortów Pistacja - Dr. Oetker



cena: 6,00 zł

Opis słownikowy

PRODUCENT	Dr.Oetker
RODZAJ	Krem

Opis produktu

W kilka minut możesz przygotować wspaniały krem, którym przełożysz i udekorujesz każdy, nawet duży biszkopt. Będziesz miała pewność, że pysznie smakuje i ma niepowtarzalny aromat. Krem nie tylko zawsze się uda, ale też długo pozostanie świeży i zachowa odpowiednią konsystencję. Dbający o linię mogą przyrzadzić wersję niskokaloryczną.

Sposób przygotowania

Wystarczy dodać mleko lub połączyć mleko z mascarpone i ubić, by uzyskać aksamitną masę idealną do przekładania tortów, nadziewania babeczek czy dekorowania ciast. Dzięki stabilnej konsystencji krem świetnie sprawdza się zarówno w domowych wypiekach, jak i w profesjonalnej cukierni. Naturalny aromat pistacjowy nadaje deserom elegancki, nowoczesny charakter. Bez gotowania.

Składniki: cukier, syrop glukozowy, olej palmowy, skrobia modyfikowana, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym), żelatyna, białka mleka (zawierają laktozę), barwniki (karoteny, kurkumina), aromat naturalny, sól, ekstrakt spiruliny, dekstryna. Możliwa obecność zbóż zawierających gluten.

Masa netto: 105g