

# COVER CREAM

**ION**  
ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

## ΛΕΥΚΗ



### ΧΡΗΣΗ

Επικαλύψεις σε αρτοσκευάσματα, κέικ, γλυκίσματα και τούρτες, αλλά και παρασκευή γεμίσεων, ganache και mousse.

## ΚΙΒΩΤΙΟ



1 συσκ. x 5kg = 5kg

# **ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΛΕΥΚΗ**

## **ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ**

Ζεσταίνετε τη λευκή κρέμα στους 35-40°C, ώστε να αποκτήσει την κατάλληλη ρευστότητα για επικάλυψη. Στη συνέχεια, επικαλύψτε το προϊόν και το αφήνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μέχρι να "στεγνώσει". Όταν η κρέμα αποκτήσει σταθερότητα, το προϊόν είναι έτοιμο.

## **ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΕΙΣ**

Θερμαίνετε την κρέμα στους 35-40°C, ώστε να αποκτήσει την κατάλληλη ρευστότητα που απαιτείται για την επικάλυψη. Στη συνέχεια, μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε αυτούσια ως γέμιση ή να κάνετε ανάμειξη με το κατάλληλο συστατικό (κρέμα γάλακτος, γάλα, βούτυρο, σιρόπι) για την παρασκευή άλλων γεμίσεων, ganache και mousse.