

Кремы на растительных маслах ПУРАТОС обладают уникальными вкусовыми и ароматическими характеристиками, пластичностью и стабильностью, имеют гладкую ровную структуру, что расширяет возможность кондитеров, позволяя создавать из своей продукции шедевры.



Перед взбиванием охладить до температуры +5 +8 °С в течение суток. Взбивать на средней скорости до получения желаемой консистенции.



Асептическая упаковка 1л, в групповой упаковке 12 пакетов. Возможна фасовка кремов на растительных маслах и прочих продуктов UHT в промышленную упаковку BIB от 10л до 1 тонны.



Готовые изделия устойчивы к замораживанию и деформации.



Срок годности 9 месяцев. Хранить при температуре от +2 °С до +20 °С. Избегать перепада температур.

Внимание! Количество сливок для работы должно быть не более 1/5 объема рабочей дежи.



Спрашивайте также сухую смесь-стабилизатор сливок и кремов для приготовления муссов, суфле и начинок «Палома Баваруа».

Кремы на растительных маслах

Легкость, воздушность и изысканность!



 **puratos**
Food Innovation for Good

Шантипак, Виппак и Сноупак – это универсальные кондитерские кремы, которые могут использоваться в качестве начинки, для отделки и декора кондитерских изделий, для приготовления муссов и десертов. Прекрасно сочетаются с шоколадом, заварным кремом, начинками и гелями, а также с красителями и ароматизаторами.



ШАНТИПАК

Нежный вкус
пломбира

ВИППАК

Мягкий
сливочный вкус

СНОУПАК

Белоснежный цвет и
сливочно-ванильный
вкус

Преимущества:

- При взбивании сливки увеличиваются в объеме в 3-3,5 раза и сохраняют свои свойства при хранении – крем не потечет и не осядет;
- Взбитый крем устойчив к замораживанию;
- После взбивания крем долгое время сохраняет пластичность и очень удобен в работе;
- Взбитые растительные сливки не растрескиваются на готовом изделии;
- Сочетаются со стабилизаторами;
- Рекомендуемый срок годности готовых изделий – 120 часов.

ПАССИОНАТА

Пассионата – богатый вкус натуральных молочных сливок!

Преимущества:

- Вкус нежных молочных сливок и мягкая кремовая текстура;
- Увеличиваются в объеме в 3 раза;
- Стабильны в течение всего срока годности готового изделия;
- Не содержат консервантов;
- Не содержат трансизомеров ЖК;
- Не содержат холестерина;
- Содержат 19% жира;
- Примерно на 30% меньше калорий по сравнению с классическими 33% молочными сливками;
- Устойчивы к замораживанию.



АМБИАНТЕ

Амбианте – изысканный декор, который остается надолго!

Преимущества:

- Возможность создания украшений любой формы;
- Высокая стабильность – сохранение формы элементов декорирования в течение нескольких дней;
- Гладкая ровная структура;
- Нежный вкус;
- Увеличиваются в объеме в 4 раза;
- Не содержат в составе молочный белок, подходят людям с симптомами непереносимости лактозы.

