

CREMAS PASTELERAS

La crema pastelera es el relleno más clásico de la pastelería para dar un plus a tartas, bollerías y otras especialidades. Por este motivo, es importante que esta crema sea de calidad.

En Martin Braun contamos con un amplio abanico de cremas en polvo **ESTABLES AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN.**

¡Elige la que más se adapte a tus elaboraciones!

» BRAUNCREM

Características:

- Crema para elaborar en frío
- Textura cremosa y brillante
- Color más amarillo, similar al huevo
- Sabor con ligeras notas cítricas y de vainilla

Dosis:

400 gr Preparado + 1 l Agua

Envase: 10 kg



» KI CREMA A FREDDO

Características:

- Crema para elaborar en frío
- Textura cremosa
- Color claro
- Sabor lácteo intenso y suave dulzor

Dosis:

400 gr Preparado + 1 l Agua

Envase: 10 kg



» ARCOCREM

Características:

- Crema para elaborar en frío
- Textura cremosa
- Color crema
- Sabor dulce lácteo

Dosis:

350 gr - 400 gr Preparado + 1 l Agua

Envase: 1 kg x 10 / 12 kg



» FRIO KALTCREME

Características:

- Crema para elaborar en frío
- Textura más suave
- Color claro
- Sabor lácteo con tonos a vainilla

Dosis:

350 gr - 400 gr Preparado + 1 l Agua

Envase: 15 kg



» CREMO

Características:

- Mezcla de almidones
- Elaboración en caliente
- Aporta textura cremosa y evita la sinéresis
- Color neutro y aroma muy ligero a vainilla

Dosis:

100 gr Preparado + 150 gr Azúcar + 1 l Leche

Envase: 10 kg

