



Ready Cream



**PASTAS COMPLETAS PARA
ELABORAR HELADOS DE
POSTRES TRADICIONALES**



Ready Cream

¿Por qué utilizar la pastas **Ready Cream**?

- ✓ Helados cremosos y con sabores de postres tradicionales
 - ✓ Elaboración fácil y práctica
 - ✓ Calidad constante
- ✓ Bote ya pesado para elaborar una cubeta
 - ✓ No contiene gluten
- ✓ Apto para elaboraciones de pastelería, como mousses y semifríos

HELADO:

2 l leche

150 g **Base Única 50**

1,5 kg **Ready Cream**

POLO:

3 l leche

50 g **Base Única 50**

1,5 kg **Ready Cream**





Ready Cream

Sabores:



Cheesecake

3306664

Pasta completa para elaborar helado de *cheesecake*

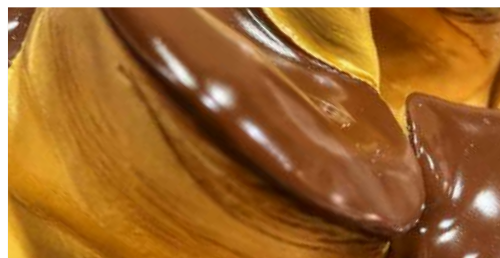
- Con 20% queso crema
- Recomendamos vetear con **Variegò Fragola** o **Variegò Lampone**

Natillas

3306608

Pasta completa para elaborar helado de *natillas*

- Con yema de huevo
- Recomendamos vetear con **Gelatella Chocomilky** o **Nocciolcao**



Arroz con leche

3306606

Pasta completa para elaborar helado de *arroz con leche*

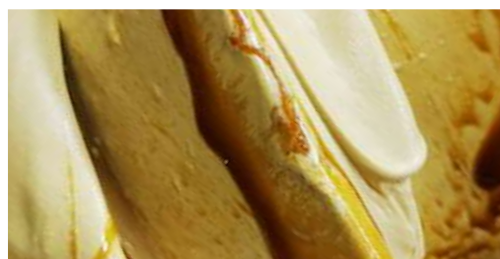
- Con granos de arroz cocido
- Recomendamos decorar con canela en polvo, canela en ramas y corteza de limón

Tocino de Cielo

3306673

Pasta completa para elaborar helado de *tocino de cielo*

- Con yema de huevo
- Recomendamos **Variegò Caramel** o **Variegò Caramel Salé**



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun, S.A. Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.

Apartado de correos, 271 30500 Molina de Segura - Murcia - España

Tel +34 968 611 712

info@martinbraun.es

www.martinbraun.es