

# KREMINA EXTRA

Mélange équilibré pour la fabrication de garniture pâtissière



## LES + DU PRODUIT

> Préparation pour la réalisation de garnitures et décors de pâtisseries "façon mousseline" :

- Texture lisse, aérée et stable.
- Couleur jaune clair.

> Bon goût de vanille.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools.

> Stable à la surgélation.



## ASTUCES

- Idéale pour garnir les Paris-Brest, fraisières, tartes aux fruits, Tropicaines...

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



# KREMINA EXTRA



500 g

Kremina extra



1 l

Eau froide

## Mise en œuvre

Verser l'eau puis ajouter le mixe.  
Battre au fouet 1 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3 à 4 min. en 3<sup>ème</sup> vitesse.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

## Ingrédients

Sucre - Amidon modifié - **Crème de lait** en poudre -  
Sirop de glucose - Huile de palmiste non-hydrogénée et totalement  
hydrogénée - **Lait** écrémé en poudre - Dextrose - Émulsifiants (E471, E472a) -  
Géifiantes (E341, E401, E407, E450) - Protéines de **lait** - **Lactosérum** en poudre  
(**lait**) - Stabilisants (E340, E451) - Arôme naturel - Colorant (caroténoïdes  
d'origine naturelle)

*Présence éventuelle de gluten, de soja, d'œuf,  
de fruits à coques et de graines de sésame.*

## Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ)                 | 2 012 |
| Énergie (kcal)               | 480   |
| Matières grasses (g)         | 20,3  |
| dont acides gras saturés (g) | 14,4  |
| Glucides (g)                 | 70,8  |
| dont sucres (g)              | 56,5  |
| Fibres alimentaires (g)      | 0,6   |
| Protéines (g)                | 3,1   |
| Sel (g)                      | 0,78  |



UNIS POUR LE  
GOÛT