**Crema TERMOSTABILA vanilie sau ciocolata**

**-mod de utilizare-**

Revizia 2- 22.01.2014

**1. Aplicatie:** Obtinere crema tip pudding- sarlota, termostabila utilizata atat produce care necesita coacere gen strudele umplute

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Este termostabila, rezista la coacere
* Se prepara foarte usor, cu apa rece

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

**5. RETETA DE FABRICATIE**

**RETETA pentru crema pentru umplutura termorezistenta:**

Crema TERMOSTABILA 350 grame

Apa calda (20C) 1 litru

Se amestecă circa 1 minut.

**RETETA pentru 2.25 kg crema pentru umplutura grasa:**

Frişcă – se bate spumă 750 g

Cremă TERMOSTABILA 350 grame

Zahăr 150 g

Apă 1000 g

Se amestecă circa 1 minut, apoi se adaugă frişca bătută spumă sau se adaugă unt şi se bate.