

FRESCO CZEKOLADA

Stabilizator do śmietany fresco czekolada gwarantuje dobrą, stabilną konsystencję i strukturę, świeży wygląd i pyszny smak bitej śmietany. Wyroby przez wiele dni są odporne na synerezę i obsychanie. Fresco służy do przygotowania różnego rodzaju kremów na bazie bitej śmietany, które możemy wykorzystać przy produkcji tortów, ciast, rolad oraz deserów.

Receptura podstawowa

Śmietana 30%	1000 g
Woda zimna	250 g
FRESCO	200-250 g

Przygotowanie:

Metoda 1: Ubić śmietanę, rozpuścić fresco w wodzie, uzyskany żel połączyć z bitą śmietaną.

Metoda 2: w przypadku używania agregatów, możemy fresco rozpuścić bezpośrednio w śmietanie i napowietrzyć razem, stosując 150-200 g stabilizatora na 1 litr śmietany.