

FRESCO WIŚNIA

Stabilizator do śmietany fresco wiśnia 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.