

Cukrászhabok

Torták ékszerei



Cukrászhabok

Torták ékszerei

Cukrászipari és vendéglátóipari felhasználásra



Montamix

Habtartás ■■■■□□

Íz: enyhén vaníliás

Felvert hab térfogata: 320%

Zsírtartalom: 20%

Cukor: 11%

Friss és könnyű!

Kiszerelés: 12 x 1 liter/gyűjtőkarton



Whippak

Habtartás ■■■■■□

Íz: enyhén édes

Felvert hab térfogata: 350%

Zsírtartalom: 25%

Cukor: 12%

Krémes állag!

Kiszerelés: 12 x 1 liter/gyűjtőkarton

Ipari kiszerelés: 72 x 10 liter/raklap



Chantypak

Habtartás ■■■■■■

Íz: vaníliás

Felvert hab térfogata: 350%

Zsírtartalom: 26%

Cukor: 12%

Friss tejszín stabilizására is használható!

Kiszerelés: 12 x 1 liter/gyűjtőkarton



- UHT (ultramagas hőmérsékleten kezelt)
- 9 hónap minőség megőrzési idő
- Nem igényel hűtött tárolást
- A felvert hab fagyasztható
- Savas, ecetes közegre érzékeny

Hűtse le a cukrászhabot 5-8°C-ra felhasználás előtt 12 órával!



Festipak

Habtartás ■■■■■□

Íz: semleges

Felvert hab térfogata: 350%

Zsirtartalom: 27%

Cukor: 0%

Sütésre, főzésre is használható!

Kiszerezés: 12 x 1 liter/gyűjtőkarton



Ambiante Topping

Habtartás ■■■■■■

Íz: édes

Felvert hab térfogata: 400%

Zsirtartalom: 24%

Cukor: 20%

Díszítőhab! Színezhető!

Kiszerezés: 12 x 1 liter/gyűjtőkarton



Duopak

Habtartás ■■■■■□

Íz: tejszínes

Felvert hab térfogata: 300%

Zsirtartalom: 29%

Cukor: 16%

Tejszínt tartalmaz!

Kiszerezés: 12 x 1 liter/gyűjtőkarton





Recept ajánlatunk

Gyümölcsös pohárkrémek

Finom, és könnyen elkészíthető desszert, amely egyszerűsége ellenére rendkívüli népszerűségnek örvend. Elkészítését tovább variálhatjuk, ha mindig az adott évszaknak megfelelő gyümölcsöt használunk ízesítéshez, díszítéshez. Akár egész évben kínálatban tarthatjuk a pohárkrém variációkat, anélkül hogy unalmassá válna.



Összetevők

Pohárkrém

Cukrászhab* (választás szerint)	1 000 g
Topfil gyümölcstöltelék*	Izlés szerint

Díszítés

Friss gyümölcs	Izlés szerint
* Puratos termék	

Elkészítés

A poharak aljába töltjük a Topfil gyümölcstölteléket.

Felhasználás előtt 12 órával, hűtsük le a cukrászhabot 5-8°C-ra.

Verjük fel a habot és csillagsőves zsákból nyomjuk a gyümölcstöltelék tetejére.

A pohárkrémet friss gyümölcssel díszítsük.

Topfil gyümölcstöltelékek

Alma fahéjjal, Ananász, Erdei Áfonya, Feketeribizli, Kiwi-Egres, Málna, Mandarin, Mango, Meggy, Rebarbara, Sárgabarack, Szilva



Puratos Zrt.

Fióktelepek:

1117 Budapest, Galvani út 6, Hungary

1117 Budapest, Galvani út 6.
7400 Kaposvár, Cseri út 4.
4400 Nyíregyháza, Lujza utca 15.
6728 Szeged, Budapesti út 8.
8411 Veszprém, Szövetkezet utca 5.

Tel.: +36 1 881 6800
email: office@puratos.hu

Tel.: (+36 1) 881 6800
Tel.: (+36 82) 526 818
Tel.: (+36 42) 460 803
Tel.: (+36 62) 431 940
Tel.: (+36 88) 458 858

Fax: +36 1 206 4111
www.puratos.hu

Fax: (+36 1) 206 4111
Fax: (+36 82) 526 819
Fax: (+36 42) 460 763
Fax: (+36 62) 439 133
Fax: (+36 88) 458 859