



- ✓ **gładka konsystencja i delikatny smak**
- ✓ **szeroki wachlarz zastosowań**

NADZIENIA, POLEWY, DODATKI

# FINESSE

## MIESZANKA

*do produkcji kremu  
budyniowego*

Finesse to lekki krem o aksamitnej konsystencji. Zdumiewa subtelnym aromatem. Delikatne nuty budyniowe idealnie uzupełniają smak wszelkich, przygotowywanych z jego udziałem ciast i deserów. Finesse jest doskonałą bazą do komponowania nowych, twórczych smaków - według niezliczonych pomysłów i fantazji cukierników. Idealnie nadaje się jako dodatek, nadzienie oraz jako dekoracja. Doskonały na zimno, jak również na ciepło. Zapiekanie nie ma wpływu na jego walory sensoryczne. Dodatkowym atutem kremu jest jego niezwykle proste przygotowanie oraz długotrwała świeżość. Przygotowany z pasją zaskakuje wielością zastosowań i wzorowo finezyjnym, delikatnym smakiem i zapachem, który z pewnością zaskoczy najbardziej wymagających praktyków rzemiosła cukierniczego.

### SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

### OPAKOWANIE

worek 10 kg

**UWAGA:** Może zawierać: gluten, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

LESAFFRE

# FINESSE

## ZALETY

- ✓ *wielość zastosowań*
- ✓ *doskonały na zimno i na ciepło*
- ✓ *idealna baza do komponowania nowych smaków*
- ✓ *proste i szybkie przygotowanie*
- ✓ *dobra wydajność mieszanki*

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do produkcji kremu budyniowego*



NADZIENIA, POLEWY, DODATKI

## RECEPTURA

### Rant biszkoptowy

Mieszanka FINESSE	450 - 500 g
Woda	1 000 g
<b>RAZEM</b>	<b>1 450 - 1 500 g</b>

### Wytwarzanie:

Mieszankę FINESSE wymieszać z wodą na średnich lub szybkich obrotach, do równomiernego połączenia składników i uzyskania gładkiej konsystencji.



Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99  
[www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)

  
LESAFFRE