

Satin Crème Cake

Encore plus délicieux à chaque bouchée

Les mélanges à gâteaux Puratos Satin sont conçus à partir d'une grande connaissance des préférences des consommateurs et des attentes de ces derniers en termes de texture. Ils apportent un goût savoureux, une excellente structure granuleuse et un superbe moelleux aux préparations.

Un mélange moelleux, riche et polyvalent pour créer une variété de gâteaux délicieux avec une longue durée de conservation



Code du produit :

4109116

Format :

Sac multiparois en papier de 20 kg

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le
1.800.668.5537 • 905.362.3668
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



Puratos
Partenaires de confiance en innovation



Satin Crème Cake

Rendez vos gâteaux extraordinaires avec les mélanges à gâteaux Puratos Satin. Une texture moelleuse et crémeuse se retrouve toujours dans les gâteaux Satin Crème Cake, procurant ainsi une sensation en bouche incomparable. Ce mélange à gâteaux aux applications multiples peut être utilisé pour créer une infinité de recettes, que vous souhaitiez réaliser un gâteau simple pour tous les jours ou un dessert élaboré. Le mélange Satin Crème Cake est parfaitement conçu pour être utilisé avec différents arômes, fruits, garnitures et inclusions.



Code du produit :

4109116

Format :

Sac multiparois en papier de 20 kg

CARACTÉRISTIQUES

- Un mélange à gâteaux multi-usages
- Élaboré pour améliorer le rendement du produit
- Permet de réaliser un gâteau riche en saveurs et coloré
- Permet d'obtenir un gâteau à la texture moelleuse et légère
- Excellente levée au four
- Durée de conservation moyenne à longue à température ambiante
- Recette tout-en-un simple d'utilisation
- Stabilité dans la congélation/décongélation

AVANTAGES

- Permet des inclusions aisées au mélange à gâteaux
- Le mélange peut reposer avant la cuisson sans risque de détériorer la qualité finale
- Convient à tout type de four
- Applications multiples à partir d'un seul mélange
- Le produit reste moelleux plus longtemps
- Produit à haut rendement pour une production accrue
- Le procédé de la recette engendre de l'efficacité
- Convient à la logistique des produits surgelés

Applications

Biscuits, cookies, pouding de Noël, gâteaux à la crème, petits gâteaux, gâteaux des fées, gâteaux artisanaux, moelleux, quatre-quarts, pâtisseries locales, gâteaux de Madère, madeleines, marbrés, muffins, gâteaux pound cake, pâtes brisées, gâteaux en plaques, gâteaux en barres, gâteaux de collation, puddings à la vapeur, confiseries, pâtisseries sucrées, gaufres, gâteaux de mariage

Visitez
Puratos.ca
pour trouver
des recettes et
des idées

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le
1.800.668.5537 • 905.362.3668
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



Puratos
Partenaires de confiance en innovation