

Insieme
per passione



PUFFIN

Semilavorato zuccherato concentrato a base di grassi vegetali,
pronto all'uso



Puffin è un semilavorato concentrato, a base di grassi vegetali, unico sul mercato. Va diluito durante l'utilizzo con latte, con Gran Pati o con Pati. Presenta un gusto leggero ed una rapida solubilità al palato, simile alla panna fresca. È adatto per farcire torte e per la preparazione di semifreddi e gelato. Inoltre, grazie alla nuova formula concentrata ed alla struttura più densa, monta più facilmente e in minor tempo, garantendo un'ottima tenuta. Si presta ad essere utilizzato all'interno di impasti per brioche e piccole lievitate, cake e plum cake, ma anche per realizzare il pastello per la sfoglia.

CARATTERISTICHE

- Concentrato, da diluire prima dell'utilizzo con latte, panna, Gran Pati o Pati
- Perfetto per la farcitura di torte e per la preparazione di semifreddi e gelato
- Ottimo all'interno di impasti per brioche e piccole lievitate, cake e plum cake, ma anche per realizzare il pastello per la sfoglia

VANTAGGI

- Formula concentrata: ottima struttura, più densa ed eccellente tenuta in montatura
- Montatura perfetta: monta facilmente in minor tempo (30% in meno)
- Alto livello di servizio: elevata miscelabilità con latte ed altri ingredienti
- Versatilità: utilizzo anche negli impasti di lievitate, cake e plum cake



PZ PER CONFEZIONE
12



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 5-8°C



PESO
1 L



CONSERVAZIONE
Tra 2-10°C



CODICE
1363 (10244107)