

Cod. articolo: 01520537 **CREMIRCA ARANCIA SP 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/04/2019

Descrizione

crema all'arancia per la farcitura di prodotti dolciari. CREMIRCA ARANCIA SP è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria. Versione senza derivati di palma

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, LATTE magro condensato zuccherato, amido modificato, succo di arancia (3.5 %), burro di cacao, acidificante E330, aroma, conservante E202, emulsionante E472e, coloranti: beta carotene ed E171.

Caratteristiche chimico-fisiche

sostanza secca _____ 63°Brix $\pm$ 2
pH _____ 3.3-3.6

Modalità di conservazione

nelle confezioni originali sigillate ed in ambiente fresco (20°C max.) il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.
Richiudere accuratamente la confezione dopo ogni prelievo.

Confezione

contenitori plastici da 6 kg.

Cod. articolo: 01520537 **CREMIRCA ARANCIA SP 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 19/04/2019

Modalità d'uso

CREMIRCA ALL'ARANCIA SP é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione.

CREMIRCA ALL'ARANCIA SP é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura. In surgelazione CREMIRCA ARANCIA SP conserva inalterate le sue caratteristiche. CREMIRCA ARANCIA SP si presta ottimamente ad essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticcera e nella preparazione di semifreddi, mousse e bavaresi.

RICETTE:**CROSTATA ALL'ARANCIA:**

foderare una tortiera con pasta frolla allo spessore di 4 mm circa, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CREMIRCA ARANCIA SP. Cuocere a 200/210°C fino a completa doratura della pasta frolla. Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di arancia e lucidare con BLITZ.

TORTA ALL'ARANCIA CON MERINGA:

depositare 1 cm di CREMIRCA ARANCIA SP su un fondo di frolla già cotto. Decorare la superficie con spuntoncini di meringa quindi porre in forno ben caldo fino a doratura.

TORTA CREMILLA:

foderare una tortiera di pasta frolla allo spessore di 4/5 mm. Bucherellare il fondo e depositare uno strato di 1 cm di CREMIRCA ARANCIA SP. Ricoprire con pasta per plum cake ottenuta con TOP CAKE utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia. Cuocere a 180/200°C per 40 minuti. Dopo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE e decorare con fettine di arancia passate in gelatina a freddo BLITZ.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 261 kcal |
| 1105 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 1.4 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 57.9 g |
| di cui zuccheri | 53.9 g |
| 4. Grassi | 2.6 g |
| di cui saturi | 1.6 g |
| 5. Fibre alimentari | 0.0 g |
| 6. Sale | 0.1 g |

Cod. articolo:	01520537	CREMIRCA ARANCIA SP 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 19/04/2019	

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
Crosta e prodotti a base di crosta _____
Uova e prodotti a base di uova _____
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) ☒ X (latte condensato scremato)
Frutta a guscio e prodotti derivati _____
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 853/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.