



DESATA TU IMAGINACIÓN

La crema base que te permite crear sabores personalizados, donde las posibilidades son infinitas en sabores y texturas.

Además, con la crema WHIPTOPPING®, al ser una base, debes diluirla y tendrás un rendimiento superior.

Para combinarlo, es necesario hacerlo 2 a 1 con un líquido (agua o leche).

Mezcla básica

WHIPTOPPING® = 500 grs

Líquido (agua o leche)= 250 ml



BENEFICIOS

- Concentrado de crema neutra para personalizar tu sabor con tu ingrediente especial.



- La puedes mezclar con distintos sabores e ingredientes ácidos.



- Ideal para estabilizar mezclas, monta y mantiene el decorado perfectamente.



- Rinde hasta 4 veces su volumen.



9734	Whip Topping Base®	4/4 kg
10734	Whip Topping Base®	12/907 g
16192	Whip Topping® Sugar Free	12/907 g

USO

1 AGITA

- Agita bien la crema antes de abrir el empaque.



2 SIRVE

- Vierte en un recipiente frío, limpio y seco.



3 BATE

- Bate siempre a velocidad media entre 5°C y 7°C.



4 APLICA

- Guarda inmediatamente la crema sobrante en el refrigerador.



MANEJO DEL PRODUCTO

- Al recibir la crema, inmediatamente almacénala en congelación de -14°C a -22°C.



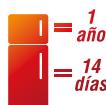
- Para descongelar, mantén la crema en refrigeración de 0°C a 7°C por 24-48 horas antes de usarla hasta su descongelación total.



- Una vez descongelada, manténla todo el tiempo en refrigeración y no la vuelvas a congelar.



- Vida útil de la crema:
 - Congelada: 1 año.
 - Refrigerada cerrada: 14 días.



APLICACIÓN DEL PRODUCTO

- Al decorar, el calor es el peor enemigo de la crema.



- Haz decoraciones con las cremas lejos de cualquier fuente de calor (hornos, etc.).



- Por su gran estabilidad, con las cremas RICH'S®:
 - Puedes crear cualquier tipo de figura.
 - Resisten el uso de colores comestibles y esencias de sabores.



- Mantén tus pasteles y postres en refrigeración.

