

silikomart®

Préparation pour CRÈME AU CITRON

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN

*



COSA AGGIUNGERE:

2 limoni, 2 uova, 100 g burro.

WHAT TO ADD:

2 lemons, 2 eggs, 100 g butter.

QUOI AJOUTER:

2 citrons, 2 œuf, 100 g beurre.



GLUTEN FREE



OGM FREE



NO TRANS FAT



PALM OIL FREE



AZO FREE

150 g / 5.29 oz e

MADE IN ITALY

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto pronto alla consumazione**

Average nutritional values per 100 g of finished product **

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit prêt à la consommation**

Energia / Energy / Énergie	2057 kJ / 492 kcal
Grassi / Fat / Graisses	27 g
Grassi Saturi / Saturated Fat / Gras saturés	15 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	53 g
Di cui zuccheri / Sugars / Dont sucres	33 g
Proteine / Protein / Protéines	9 g
Sale / Salt / Sel	0,2 g

**preparato secondo il metodo di preparazione.

**prepared according to the method of preparation.

**préparé selon le mode de préparation.



16°C - 25°C
60.8°F - 77°F

item code: 99.038.00.0062



LOTTO - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BATCH - BEST BEFORE / LOT: - À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE CONFEZIONATO DA / MANUFACTURED BY: /FABRIQUÉ PAR RUE FLAMBÉE - VIA LUIGI NEGRELLI, 18, 31038 PAESE - TV - ITALY TEL +0422 183 4460

IT - CREMA AL LIMONE - INGREDIENTI: zucchero, destrosio, amido di mais, amido modificato, olio non idrogenato di cocco, emulsionanti: E472a, E471; sciroppo di glucosio, addensante: E466; aroma, proteine del latte, stabilizzanti: E340ii. Può contenere: **uova, soia e frutta in guscio**. Modo d'uso: grattugiare i limoni ed estrarne il succo. Aggiungere il succo e le zeste alla preparazione. Mescolare con la frusta. Aggiungere le uova e cuocere a fuoco basso fino a quando la crema si addensa (non deve arrivare a bollore). Raffreddare e aggiungere il burro morbido. Emulsionare con il frullatore ad immersione. Fare raffreddare prima dell'utilizzo. La preparazione è indicata per: 1 crostata Ø25 cm o 6 crostate Ø8 cm. Da utilizzare con: KIT TARTE MERINGUÉ e KIT MINI TARTE TWIST di Silikomart.

*Suggerimento di presentazione

EN - LEMON CUSTARD - INGREDIENTS: sugar, dextrose, corn starch, modified starch, non-hydrogenated coconut oil, emulsifiers: E472a, E471; glucose syrup, thickening agents: E466; aroma, milk proteins, stabilizers: E340ii. May contain: **eggs, soy and nuts**. How to use: zest the lemons and extract the juice. Add the juice and the zest to the preparation. Mix with a whisk. Add the eggs and cook over low heat until the cream thickens (it should not boil). Cool and add the soft butter. Emulsify with the immersion blender. Allow to cool before use. The preparation can be used for: 1 tart Ø25 cm or 6 tarts Ø8 cm. To be used with: KIT TARTE MERINGUÉ and KIT MINI TARTE TWIST Silikomart. *Presentation suggestion

FR - CRÈME AU CITRON - INGRÉDIENTS: sucre, dextrose, amidon de maïs, amidon modifié, huile de coco non hydrogénée, émulsifiants: E472a, E471; sirop de glucose, Épaississant: E466; arômes, protéines du lait, Stabilisant: E340ii. Peut contenir: **œufs, soja et fruits à coques**. Mode de préparation: Râper le zeste des citrons, extraire le jus et l'ajouter délicatement à la préparation. Mélanger au fouet. Ajouter les œufs et cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe (il ne doit pas bouillir). Laisser refroidir et ajouter le beurre mou émulsifiant avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir et utiliser. La préparation est indiquée pour: 1 tarte Ø25 cm ou 6 petites tartes Ø8 cm À utiliser avec: KIT TARTE MERINGUÉ et KIT MINI TARTE TWIST de Silikomart. *Suggestion de présentation

Préparation pour CRÈME AU CITRON

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN