

Credicrem Toffee – O bom sabor a Caramelo Toffee

Principais Características:

- Fácil de aplicar a saco ou espátula
- Excelente comportamento no forno
- Embalagem com longa conservação
- Estável na congelação e refrigeração

A versatilidade do Credicrem Toffee permite diversas aplicações em pastelaria



Bolos Folhados Recheados

Base: Massa folhada feita com Margarina Credin Meio-Folhados
Recheio: Credicrem Toffee
Cobertura: Açúcar em Pó
Decoração: Frutas frescas



Cornocópias

Base: Folhado feito com Margarina Credin Meio-Folhados
Recheio: Credicrem Toffee
Decoração: Açúcar em Pó



Bolas de Berlim

Base: Credin Berliner
Recheio: Credicrem Toffee



Éclairs

Base: Credin Choux
Recheio: Credicrem Toffee
Cobertura: Credicau Liscrem ou Credicau Liscrem Branco



Delícia de Chocolate e Toffee

Base: Credi Softcake Choco Dark
Recheio e Cobertura: Credicrem Toffee e Chantilly com Credicrem Toffee
Decoração: Frutas frescas



Bolos Lêvedos Laminados

Base: Credin Brioche Completo
Recheio: Credicrem Toffee

Nota: Depois de aberta, a embalagem deverá ser conservada em ambiente refrigerado

Visite o Site e a Página de Facebook da Credin para mais sugestões!



Sempre consigo!