

les fiches conseils



REVOLUTION CREAM

AMÉLIORANT EN SIROP POUR LES GLACES ET LES SEMIFREDDOS



BIDON
DE
6KG



les + produits :

- **REVOLUTION CREAM** est un sirop de sucre prêt à l'emploi destiné à améliorer la souplesse des glaces et des semifreddos.
- Il apporte une structure plus crémeuse et lisse aux crèmes en les prolongeant dans le temps.
- Il peut substituer jusqu'à 30% du sucre prévu dans vos recettes.
- Il exalte le goût.

Ref. 722

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils



Idee recette :

SEMIFREDDO FRAISE

Pâte à bombe :

Jaunes d'œufs DISGROUP	640 g
Eau	350 g
REVOLUTION CREAM	650 g

Purée de fraise LE P'TIT BENOIT by DISGROUP ...	1000 g
Feuille de gélatine DISGROUP	16
Crème fouettée 35% DISGROUP	1 L

Détendre le **REVOLUTION CREAM** avec l'eau puis verser sur les jaunes d'œufs. Cuire au pasteurisateur à 82-85°C. Monter en refroidissant jusqu'à environ 25°C. Dissoudre la gélatine dans la purée de fraise. Incorporer délicatement la pâte à bombe puis la crème fouettée.

Conseils d'utilisation :

- Dosage conseillé :
→ Remplacer 50 g de sucre de la recette par 70 g de **REVOLUTION CREAM**.
- Conserver dans un endroit sec et frais.

Retrouvez le **REVOLUTION CREAM** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Le semifreddo 3 Chocolats
- Le semifreddo exotica
- Le semifreddo fraîcheur etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr