

Link do produktu: <https://pyszny.sklep.pl/polewa-mleczna-do-ciast-100-g-p-886.html>



Polewa mleczna do ciast 100 g

Cena	5,99 zł
Numer katalogowy	5900437101019
Kod producenta	5900437101019
Kod EAN	5900437101019

Opis produktu

POLEWA MLECZNA

Polewa mleczna gotowa nadaje wypiekom apetyczny wygląd i podkreśla ich smak. Gładka, błyszcząca, aromatyczna i doskonała w smaku. Polewa mleczna to najprostszy sposób na udekorowanie każdego ciasta. Wystarczy podgrzać ją w gorącej wodzie lub kuchence mikrofalowej i prosto z opakowania wylać na ciasto. Receptura Polewy mlecznej nie zawiera szkodliwych tłuszczów utwardzonych! Pamiętaj, że Polewa stanowi idealne tło dla innych dekoracji np. pisaków cukrowych, kolorowych posypek, a także dla bardziej eleganckich dekoracji z czekolady.

Wartość odżywcza w 100 g:

- Energia 2 559 kJ 618 kcal
- Tłuszcz 45,8 g w tym Kwasy Tłuszczowe Nasycone 28,7 g
- Węglowodany: 43,7 g w tym Cukry 43,1 g
- Białko: 5,6 g
- Sól: 0,14 g

Sposób przygotowania:

Kąpiel wodna

1. Torebkę zanurzyć w gorącej, ale nie wrzącej wodzie (temp. ok. +75°C) na ok. 5 min, do momentu rozpuszczenia polewy.
2. Chwytając przez ściereczkę, wyjąć torebkę z naczynia i kilkakrotnie ugnieść, by wyrównać strukturę polewy. Odciać róg opakowania.
3. Polewę rozprowadzić na wystudzonym cieście. Niewykorzystaną polewę można schłodzić i przechować do ponownego użycia.

Kuchenska mikrofalowa

Torebkę umieścić pionowo w kuchence mikrofalowej, ustawionej na maksymalnie 360 W i podgrzewać przez ok. 1 min. Polewa jest gotowa do użycia, gdy jest płynna. W razie potrzeby czynność powtórzyć. (W zależności od kuchenki mikrofalowej czas podgrzewania może być różny).

Uwaga! Produkt może być gorący. Otwartej torebki z polewą nie należy podgrzewać w mikrofalówce.

Składniki:

oleje roślinne (palmowy oraz z nasion shea), cukier, MLEKO odtłuszczone w proszku, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, ŚMIETANKA w proszku, emulgator (lecytyny).

Możliwa obecność ORZECHÓW LASKOWYCH.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Masa netto 100 g