



## VELVET PASTICCERA

Mejorante y conservante para cremas tanto en frío como en caliente.

**ENVASE:**  
Bolsa 1 kg

**RECETA A**  
CREMA EN CALIENTE:  
100 gr **Velvet Pasticcera**  
900 gr Agua  
100 gr **CREMO**  
150 gr Azúcar

**RECETA B**  
KI A FREDO  
400 gr **KI a Fredo**  
1000 gr Agua  
50 gr **Velvet Pasticcera**

**RECETA D**  
ARCOCREM  
350 gr **Arcocrem**  
1000 gr Agua  
100 gr **Velvet Pasticcera**

**RECETA C**  
CREMA EN FRÍO:  
350 gr **Kaltcreme**  
1000 gr Agua  
100 gr **Velvet Pasticcera**



**MARTIN BRAUN, S.A.**  
Pol. Ind. La Serreta.  
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia - España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

