

**RELLENOS
Y
RECUBRIMIENTOS
PARA
PROFESIONALES**



Rellenos y Recubrimientos

FRUTAS



NORTE
EUROCAO

Apollo



6 kgs.

Crema multiusos con colores intensos y diferentes sabores, ideal para recubrimiento, rellenos y decoración con excelente estabilidad en horno y congelación.

Listas para usar, inyectables y fácilmente espatulables.

Sabores disponibles:

Fresa, Limón, Naranja, Kiwi, Plátano, Frambuesa, Melocotón,

Arándanos, Tiramisú, Piña, Mango, Vainilla.



NORTE
EUROCAO

Moorea



6 kgs.

Crema de relleno con el 15% aprox. de fruta.

Destacan por su alta estabilidad en horno y congelación.

Listas para usar, especial para rellenos.

Sabores disponibles:

Naranja, Manzana, Albaricoque, Fresa, Frambuesa y Arándanos.

Cremas de Sabores

CREMAS



NORTE
EUROCAO

Les Crèmes Dulce de Leche



6 kgs.

Crema de dulce de leche premium de espatulable con alto contenido de Dulce de Leche, lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable

y horneable.



NORTE
EUROCAO

Les Crèmes Limón



6 kgs.

Crema de limón premium espatulable formulada con leche, destaca su cremosidad e intensas notas cítricas, lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable

y horneable.



NORTE
EUROCAO

Les Crèmes Crema Catalana



6 kgs.

Crema catalana premium, destaca por su suave cremosidad e intenso sabor.

Su formulación permite el fácil quemado de la superficie con azúcar,

lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Les Crèmes Bianca Forno



6 kgs.

Crema con chocolate blanco que destaca por su suave cremosidad y notas lácteas, lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.

Cremas de Sabores

CREMAS



NORTE
EUROCAO

Les Crèmes Cinnamon



6 kgs.

Crema con canela, que destaca por su estabilidad en horno y su característico sabor.

Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Les Crèmes Banoffee



6 kgs.

Crema con sabor a caramelo toffee y banana catacterísticos de la tradicional receta

Banoffee Pie, lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.

Cremas Pasteleras

EN POLVO USO EN FRIO



NORTE
EUROCAO

Crema Cubana



1 / 12 kgs.

Crema pastelera en polvo para elaboración en frío con leche o agua, estable a la congelación de textura cremosa y fácilmente espatulable.



NORTE
EUROCAO

Lacrem Horno



12 kgs.

Crema pastelera en polvo para elaboración en frío con leche o agua, horneable y estable a la congelación de textura cremosa [contiene leche en su formulación].



NORTE
EUROCAO

Crema Gourmet



12 kgs.

Crema pastelera en polvo con intenso sabor lácteo por su contenido en leche, elaboración en frío con leche o agua, estable a la congelación y horneado.

De textura cremosa y consistente y con leche en su formulación.

Cremas Pasteleras

EN POLVO

USO EN CALIENTE



NORTE
EUROCAO

Crema Tropicana



12 kgs.

Crema pastelera en polvo de excelente paladar para elaboración en caliente, fina y brillante estable a la congelación.

Receta básica:

Disolver 300-500g. de azúcar en 1l. de agua y calentar hasta ebullición.

Aparte disolver 150-200g. de la crema en 300 ml. de agua y añadir a la mezcla hirviendo hasta obtener la consistencia deseada.

Cremas Pasteleras

EN CREMA

LISTAS PARA USAR



NORTE
EUROCAO

Apollo Vainilla



6 kgs.

Crema pastelera pasteurizada con sabor a vainilla, indicada para productos frescos o piezas congeladas. Destaca por su sabor y suave textura. Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Samoa Krem



13 kgs.

Crema pastelera pasteurizada con sabor a vainilla y notas de canela. Indicada para garantizar la ternura en piezas de media y larga duración. Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Samoa Horno



20 kgs.

Crema pastelera pasteurizada de vainilla con notas ligeras a caramelo y toque de limón. Indicada para garantizar la ternura en piezas de media y larga duración. Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Samoa Multiusos



25 kgs.

Crema pastelera pasteurizada versátil y con sabor a vainilla y canela. Indicada para garantizar la ternura en piezas de media duración. Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Samoa Fresh



25 kgs.

Crema pastelera pasteurizada de vainilla de textura fresca , suave y cremosa.

Ideal para productos frescos y congelados.

Indicada para garantizar la ternura en piezas de corta duración.

Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.



NORTE
EUROCAO

Samoa Fresh



13 kgs.

Crema pastelera pasteurizada de chocolate horneable sabor amargo

Indicada para garantizar la ternura en piezas de media y larga duración.

Lista para usar e ideal para relleno, inyectar, congelable y horneable.