

MIXES
PARA
PASTELERÍA



Mixes en Polvo



NORTE
EUROCAO

Trebon Plus Neutro



1 kg.

Preparado neutro en polvo para la elaboración de semifríos, postres y mousses .
permite la incorporación de pastas, aromas, confituras, etc. y crear los sabores
deseados. Útil como estabilizante de nata y estable a la congelación.

Receta básica: 200 g. de Trebon, 200. de agua y 1000 g. de nata semi-montada.



NORTE
EUROCAO

Trebon Plus Fresa



1 kg.

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos, postres y mousses de sabor
a fresa. Estable a la congelación, fácil elaboración y buen sabor.

Receta básica: 180 g. de Trebon, 220. de agua y 1000 g. de nata semi-montada.



NORTE
EUROCAO

Trebon Plus Quark



1 kg.

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos, postres y mousses de sabor a
queso quark. Estable a la congelación, fácil elaboración y buen sabor.

Receta básica: 600g. de Trebon, 1000g. de agua y 1000g. de nata semi-montada.



NORTE
EUROCAO

Mix Tarta de Queso



1 kg.

Mix preparado con queso para la elaboración de tarta queso tradicional
congelable y horneable.

Receta básica: 500g. Mix Tarta de Queso, 50g azúcar, 100g margarina o mantequilla,
150g huevos, 1l agua. Mezclar lentamente durante 2 minutos y hornear.



NORTE
EUROCAO

Almiz



1 kg.

Almidón de maíz modificado ideal cremas pasteleras horneables.



NORTE
EUROCAO

Cacao a la Taza



1 kg.

Preparado de cacao en polvo para hacer a la taza.