

DECOR UP

Crema vegetal
sabor chantilly
Producida en
Italia

Ventajas

- Es más económica por su gran rendimiento: el doble que la crema de leche;
- No contiene colesterol;
- Tiene un sabor tipo chantilly muy cremoso;
- Monta en pocos minutos;
- Permite obtener un batido de textura lisa, especial para moldear;
- Se puede mezclar con agua o leche fría;
- Se puede utilizar tal cual o mezclada con crema pastelera, cacao, café, chocolate, pasta de avellana, colorantes, aromas, licores y gelatina sin sabor
- Puede incorporar jugos de frutas, incluso frutas ácidas, sin cortarse ni separarse;
- Es un mejorador de la crema de leche: añadiéndole Decor Up, se mejora el rendimiento, la consistencia y la estabilidad, otorgándole mayor resistencia a temperatura ambiente y manteniendo el color y el sabor original;
- Por su tecnología UHT, Decor Up no necesita refrigeración, por lo tanto no ocupa lugar en la nevera: solo hay que conservarla en un lugar fresco y seco a max. 20 °C;
- Tiene una vida útil de 12 meses;
- Una vez batida se puede congelar o se puede conservar en nevera por más de una semana, manteniendo su volumen, forma y color original;

Condiciones de batido

- 1 Enfriar Decor Up durante 12 horas en una nevera antes de batir, hasta alcanzar los +9/+12 °C
- 2 Batir a velocidad media en un recipiente frío y seco hasta alcanzar el punto deseado; es importante que el batidor esté sumergido en Decor Up hasta la mitad para lograr un batido con estructura homogénea;
- 3 Batiendo entre 9 y 12 °C se obtiene el máximo rendimiento (hasta 3,5 litros) y la mejor consistencia y estabilidad;
- 4 Los tiempos de batido varían entre 6 y 9 minutos, según el batidor que se utilice, el tamaño del recipiente, las r.p.m. de la máquina y la cantidad que se bate;
- 5 En caso de que la consistencia alcanzada sea excesiva, se puede añadir nuevamente un poco de Decor Up o leche fría y volver a batir;
- 6 Para aumentar el rendimiento, se aconseja adicionar 70-80 gr de azúcar por litro de Decor Up y 500 ml de leche antes de batir;
- 7 Se puede mezclar Decor Up con crema de leche en proporción hasta 1:1 antes de batir. Según la crema de leche empleada, el tiempo de batido puede subir hasta 9 minutos;
- 8 El Decor Up ya batido que no se llegue a utilizar, debe conservarse en la nevera, a ser posible cubierto con papel-nylon. Si pierde consistencia, puede volverse a montar.

Para decoraciones con excelente brillo y estabilidad única:

- 1 Preparar un **jarabe base** mezclando 500 gr de azúcar con 220 gr de glucosa y 280 gr de agua. Hervir y entonces enfriar a temperatura ambiente;
- 2 Batir a velocidad lenta 1 litro de Decor Up con 600 gramos de crema de leche y 600 gramos de **jarabe base**. De esta manera se logra un rendimiento de hasta 4 veces.

Para un glaze de chocolate brillante y suave:

- 1 Hervir 1 litro de Decor Up a 100 °C y agregar 1 kg de cobertura de chocolate hasta fundirla;
- 2 Enfriar a temperatura ambiente;
- 3 Calentar a 40 °C y agregar entre 200 y 400 gr de **jarabe base**.

Embalaje y conservación

Tetrabrick de 1 litro en cajas de 12 litros. Vida útil de 12 meses en envase cerrado. Conservar en un lugar fresco y seco entre 2 y 20 °C. Una vez abierta, aplicar o conservar en nevera



Master Martini