



INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.

WHIP TOPPING BASE

# TU TOQUE PERSONAL EN CADA CREACIÓN

Whip Topping® Base es un concentrado de sabor ligeramente dulce y avainillado. Puede diluirse en proporción de 2 partes de crema por una de otro ingrediente, como leche, pulpa de fruta, cítricos, agua purificada, etc.



## BENEFICIOS

- Sabor ligeramente dulce y avainillado.
- Alto rendimiento (rinde hasta 4 veces su volumen).
- Fácil de usar. Su suave y uniforme textura permite decorar fácilmente aun sin ser experto.
- Se puede congelar después de batida.
- Resistente a altas temperaturas del área de trabajo.
- Ideal para estabilizar y prolongar la vida útil de las cremas lácteas, aportando mayor rendimiento.
- Excelente desempeño en sifón.
- Acepta sabores incluyendo cítricos.
- Apariencia fresca por más tiempo, con un brillo natural y textura firme.
- No se agrieta, no se endurece, ni se reseca.

## APLICACIONES



TORTAS

## USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

- Es un producto concentrado que hay que diluir o mezclar con líquidos fríos. El uso general es 2 partes de WTB x 1 parte del líquido frío elegido y, en el caso de mezclar con crema de leche para obtener mayor sabor lácteo, se recomienda mezclar en partes iguales.
- Descongelar el producto en refrigeración entre +4 °C y +8 °C por 24 horas antes de su uso (\*).
- Agitar bien el producto antes de abrir.
- Verter el producto en un recipiente frío, limpio y seco.☒
- Batir siempre a velocidad media.
- Guardar inmediatamente el producto sobrante en refrigeración.
- Decorar lejos de cualquier fuente de calor.
- Una vez decorados tus postres o tortas, mantenelos en refrigeración.

(\*) Por ningún motivo lo descongeles a temperatura ambiente o lo coloques cerca de zonas calientes (horno u otros), pues el producto pierde sus características funcionales. No congelar el producto una vez descongelado.



POSTRES

## VIDA ÚTIL

Conservación Condiciones de temperatura	Vida útil Envase cerrado
Refrigerador (+4 °C a +8 °C): a partir de la fecha de descongelación	35 días
Congelado (-10 °C a -12 °C): a partir de la fecha de fabricación	9 meses
Freezer (-18 °C o más frío): a partir de la fecha de fabricación	1 año
Temperatura ambiente	No recomendado

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Conservar en congelación (-18 °C o más frío).
- **IMPORTANTE:** una vez descongelada, mantener refrigerada (no volver a congelar).



## PRESENTACIONES

Código	Producto	Peso por unidad	Unidades por caja
03516	Whip Topping® Base	4 kg	4
03517	Whip Topping® Base	907 g	12

— OBSERVACIONES: Todos los rendimientos expresados en el folleto son aproximados (dependen de múltiples factores como temperatura, velocidad y tiempo de batido, etc.).