

SOVRANA

PASTRY SOVRANA

Powdered mix for hot process making of traditional custard with an incredible structure. Flour is not needed, with Sovrana you can personalize your own custard just by balancing base ingredients. Highly resistant to baking and freezing, optimal performance always guaranteed. Within the product line you will also find a version with powdered milk included.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070104

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Ei



Milch

INFO

Details

Zubereitung für die Herstellung von traditioneller Puddingcreme mit ausgezeichneter Struktur. Es muss kein Mehl hinzugefügt werden. Mit Sovrana können Sie „Ihre“ Puddingcreme ganz einfach durch Ausbalancieren der Grundzutaten individuell anpassen. Back- und gefrierfest, garantiert stets eine hervorragende Qualität.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von traditioneller heißer Puddingcreme zum Füllen von Süßspeisen wie Cannoncini, Windbeuteln, Krapfen usw. und für die Zubereitung von Glasuren für Profiteroles. Erfordert die Zugabe

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

von Zucker und Milch und eignet sich besonders für die Verwendung mit einem Puddingkocher. Die mit SOVRANA hergestellte Puddingcreme ist backofenfest und tiefkühlgeeignet.

Denomination

Halbfertigprodukt für warme Konditoreiwaren.

Directions for use

Die unten angegebenen Mengen können je nach den Anforderungen des Konditors geändert werden.

SOVRANA_____ 100 g

Zucker_____ 200-300 g

Milch_____ 1000 g

SOVRANA und Zucker in einer kleinen Menge Milch unter kräftigem Rühren auflösen, um Klümpchenbildung zu vermeiden, die restliche Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

So schnell wie möglich abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die noch warme Creme kann mit MORELLINA, NOCCIOLATA oder PASTA NOCCIOLA in einer Dosierung von 150-200 g pro kg Puddingcreme aromatisiert werden. Für eine noch schmackhaftere Creme empfiehlt es sich, dem Grundrezept Eier hinzuzufügen und diese mit SOVRANA, Zucker und Milch zu verrühren. Aus einer gleichen Mischung aus kalter Puddingcreme und Schlagsahne erhält man eine ausgezeichnete Chantilly-Creme. Hervorragende Überzüge für Profiteroles lassen sich mit folgendem Rezept zubereiten:

SOVRANA_____ 80 g

Zucker_____ 200-300 g

Milch_____ 1000 g

Zu jedem Kilogramm noch warmer Puddingcreme 150-200 g MORELLINA oder NOCCIOLATA oder CACAO SOFT hinzufügen und sofort zum Überziehen der Profiteroles verwenden.

HINWEISE: Mit SOVRANA zubereitete Creme muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist nur begrenzt haltbar.

Es wird empfohlen, nur vollkommen saubere Behälter und Utensilien zu verwenden. Es ist ratsam, automatische Puddingkocher zu verwenden, die auch ein schnelles Abkühlen der Creme ermöglichen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070400

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Ei



Milch

INFO

Details

Zubereitung für die Herstellung von traditioneller Puddingcreme mit ausgezeichneter Struktur. Es muss kein Mehl hinzugefügt werden. Mit Sovrana können Sie „Ihre“ Puddingcreme ganz einfach durch Ausbalancieren der Grundzutaten individuell anpassen. Back- und gefrierfest, garantiert stets eine hervorragende Qualität.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von traditioneller heißer Puddingcreme zum Füllen von Süßspeisen wie Cannoncini, Windbeuteln, Krapfen usw. und für die Zubereitung von Glasuren für Profiteroles. Erfordert die Zugabe von Zucker und Milch und eignet sich besonders für die Verwendung mit einem Puddingkocher. Die mit SOVRANA hergestellte Puddingcreme ist backofenfest und tiefkühlgeeignet.



Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für warme Konditoreiwaren.

Directions for use

Die unten angegebenen Mengen können je nach den Anforderungen des Konditors geändert werden.

SOVRANA_____ 100 g

Zucker_____ 200-300 g

Milch_____ 1000 g

SOVRANA und Zucker in einer kleinen Menge Milch unter kräftigem Rühren auflösen, um Klümpchenbildung zu vermeiden, die restliche Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

So schnell wie möglich abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die noch warme Creme kann mit MORELLINA, NOCCIOLATA oder PASTA NOCCIOLA in einer Dosierung von 150-200 g pro kg Puddingcreme aromatisiert werden. Für eine noch schmackhaftere Creme empfiehlt es sich, dem Grundrezept Eier hinzuzufügen und diese mit SOVRANA, Zucker und Milch zu verrühren. Aus einer gleichen Mischung aus kalter Puddingcreme und Schlagsahne erhält man eine ausgezeichnete Chantilly-Creme. Hervorragende Überzüge für Profiteroles lassen sich mit folgendem Rezept zubereiten:

SOVRANA_____ 80 g

Zucker_____ 200-300 g

Milch_____ 1000 g

Zu jedem Kilogramm noch warmer Puddingcreme 150-200 g MORELLINA oder NOCCIOLATA oder CACAO SOFT hinzufügen und sofort zum Überziehen der Profiteroles verwenden.

HINWEISE: Mit SOVRANA zubereitete Creme muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist nur begrenzt haltbar.

Es wird empfohlen, nur vollkommen saubere Behälter und Utensilien zu verwenden. Es ist ratsam, automatische Puddingkocher zu verwenden, die auch ein schnelles Abkühlen der Creme ermöglichen.



Extraordinary
made simple.