

SOVRANA LATTE

PASTRY SOVRANA

Powdered mix for hot process making of traditional custard with an incredible structure. Flour and milk are 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 which doesn't contain milk.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070119

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

INFO

Claims

Mit Milchpulver

Details

Zubereitung für die Herstellung von traditioneller Puddingcreme mit ausgezeichneter Struktur. Es ist keine Zugabe von Mehl und Milch erforderlich. Mit Sovrana Milch 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 Wasser.

Denomination

Halbfertigprodukt für warme Konditoreiwaren.

Directions for use

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

SOVRANA MILCH_____ 180 g

Zucker_____ 200-300 g

Wasser_____ 1000 g

SOVRANA MILCH und Zucker in einer kleinen Menge Wasser unter kräftigem Rühren auflösen, um Klümpchenbildung zu vermeiden.

Das restliche Wasser hinzufügen und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang bei schwacher Hitze kochen lassen. So schnell wie möglich abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die noch warme Puddingcreme kann mit MORELLINA, NOCCIOLATA oder PASTA NOCCIOLA in einer Dosierung von 150-200 g pro kg Puddingcreme aromatisiert werden. Für eine noch schmackhaftere Puddingcreme empfiehlt es sich, dem Grundrezept Eier hinzuzufügen, die mit SOVRANA MILCH, Zucker und Wasser verrührt werden. Durch Mischen von gleichen Teilen kalter Puddingcreme und Schlagsahne erhält man eine ausgezeichnete Chantilly-Creme.

Hervorragende Überzüge für Profiteroles lassen sich mit folgendem Rezept zubereiten:

SOVRANA MILCH_____ 160 g

zucchero_____ 200-300 g

Wasser_____ 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 MILCH hergestellte Puddingcremes sind nur begrenzt haltbar und müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden. 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.**