

SOVRANA

PASTELES SOVRANA

Mezcla en polvo para la elaboración en caliente de natillas tradicionales con una textura increíble. No necesita harina; con Sovrana, puede personalizar sus natillas simplemente ajustando los ingredientes base. Altamente resistente al horneado y la congelación, garantizando siempre un rendimiento óptimo. Dentro de la gama de productos también encontrará una versión con leche en polvo.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070104

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Huevos



Leche

INFO

Detalles

Preparado para la elaboración en caliente de crema pastelera tradicional con una excelente estructura. No es necesario añadir harina, con Sovrana puedes personalizar «tu» crema pastelera simplemente equilibrando los ingredientes básicos. Resistente a la cocción y a la ultracongelación, garantiza un rendimiento siempre de excelente nivel cualitativo.

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado en polvo para la preparación de pastelería tradicional en caliente para rellenar dulces como cannoli, profiteroles, krapfens, etc. y para la preparación de coberturas para profiteroles. Requiere la adición de azúcar y leche y es especialmente adecuado para su uso con cocedor de cremas. La crema pastelera obtenida con SOVRANA es resistente a la cocción en el horno y a la ultracongelación.

Denomination

semielaborado para crema pastelera en caliente.

Directions for use

las dosis indicadas a continuación se pueden modificar según las necesidades del pastelero.

SOVRANA_____ 100 g

azúcar_____ 200-300 g

leche_____ 1000 g

Diluir SOVRANA y azúcar en una pequeña cantidad de leche mezclando enérgicamente para evitar la formación de grumos, añadir la parte restante de leche y llevar a ebullición mezclando continuamente.

Dejar enfriar lo más rápido posible y guardar en el refrigerador.

La crema pastelera todavía caliente se puede aromatizar con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA en una dosis de 150-200 g por kg de crema pastelera. Para obtener una crema aún más sabrosa, se recomienda añadir huevos a la receta básica, diluyéndolos con SOVRANA, azúcar y leche. A partir de la mezcla en partes iguales de crema pastelera fría y nata montada se obtiene una excelente crema chantillí. Se preparan excelentes coberturas para profiteroles con la siguiente receta:

SOVRANA_____ 80 g

azúcar_____ 200-300 g

leche_____ 1000 g

Añadir a cada kg de crema pastelera todavía caliente 150-200 g de MORELLINA o NOCCIOLATA o CACAO SOFT y utilizar inmediatamente para el recubrimiento de los profiteroles.

ADVERTENCIAS: las cremas pasteleras obtenidas con SOVRANA deben conservarse en el refrigerador y tienen una duración limitada. Se recomienda utilizar solo recipientes y herramientas perfectamente limpios. Es aconsejable utilizar cocedores de cremas automáticos que también permiten el enfriamiento rápido de la crema pastelera.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070400

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Huevos



Leche

INFO

Detalles

Preparado para la elaboración en caliente de crema pastelera tradicional con una excelente estructura. No es necesario añadir harina, con Sovrana puedes personalizar «tu» crema pastelera simplemente equilibrando los ingredientes básicos. Resistente a la cocción y a la ultracongelación, garantiza un rendimiento siempre de excelente nivel cualitativo.

Descripción



Extraordinary
made simple.

preparado en polvo para la preparación de pastelería tradicional en caliente para rellenar dulces como cannoli, profiteroles, krapfens, etc. y para la preparación de coberturas para profiteroles. Requiere la adición de azúcar y leche y es especialmente adecuado para su uso con cocedor de cremas. La crema pastelera obtenida con SOVRANA es resistente a la cocción en el horno y a la ultracongelación.

Denomination

semielaborado para crema pastelera en caliente.

Directions for use

las dosis indicadas a continuación se pueden modificar según las necesidades del pastelero.

SOVRANA _____ 100 g

azúcar _____ 200-300 g

leche _____ 1000 g

Diluir SOVRANA y azúcar en una pequeña cantidad de leche mezclando enérgicamente para evitar la formación de grumos, añadir la parte restante de leche y llevar a ebullición mezclando continuamente.

Dejar enfriar lo más rápido posible y guardar en el refrigerador.

La crema pastelera todavía caliente se puede aromatizar con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA en una dosis de 150-200 g por kg de crema pastelera. Para obtener una crema aún más sabrosa, se recomienda añadir huevos a la receta básica, diluyéndolos con SOVRANA, azúcar y leche. A partir de la mezcla en partes iguales de crema pastelera fría y nata montada se obtiene una excelente crema chantillí. Se preparan excelentes coberturas para profiteroles con la siguiente receta:

SOVRANA _____ 80 g

azúcar _____ 200-300 g

leche _____ 1000 g

Añadir a cada kg de crema pastelera todavía caliente 150-200 g de MORELLINA o NOCCIOLATA o CACAO SOFT y utilizar inmediatamente para el recubrimiento de los profiteroles.

ADVERTENCIAS: las cremas pasteleras obtenidas con SOVRANA deben conservarse en el refrigerador y tienen una duración limitada. Se recomienda utilizar solo recipientes y herramientas perfectamente limpios. Es aconsejable utilizar cocedores de cremas automáticos que también permiten el enfriamiento rápido de la crema pastelera.



Extraordinary
made simple.