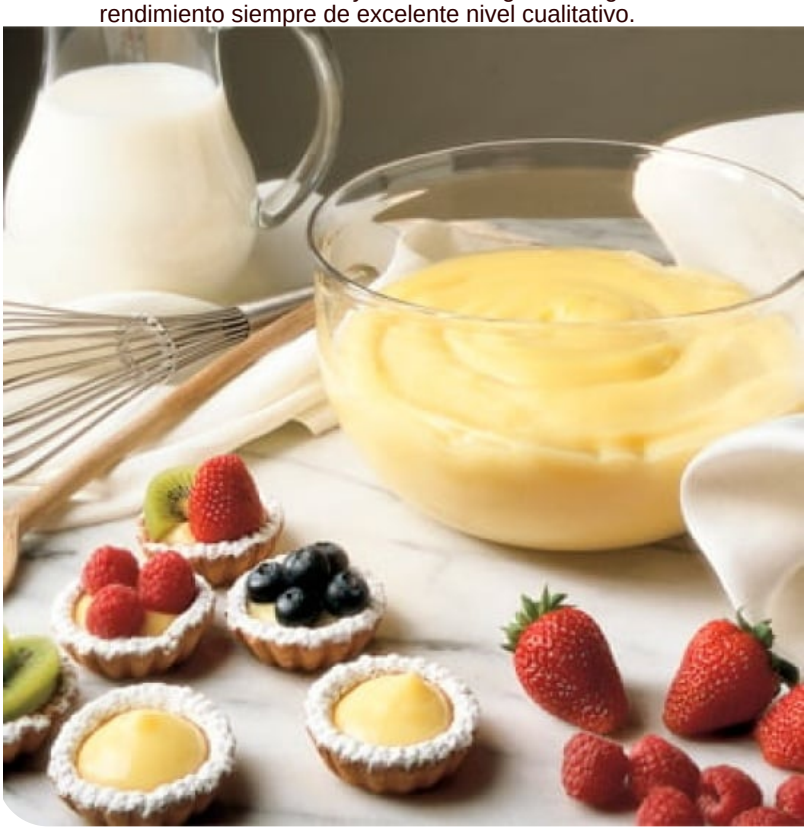
SOVRANA

PASTELES SOVRANA

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.



MODALITÀ D'USO

Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070104

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP Extraordinary made simple.



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
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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.