

SOVRANA LATTE

PASTELES SOVRANA

Mezcla en polvo para la elaboración en caliente de natillas tradicionales con una textura increíble. No necesita harina ni leche; 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 sin leche.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070119

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Claims

Con leche en polvo

Detalles

Preparado para la elaboración en caliente de crema pastelera tradicional con una excelente estructura. No es necesario añadir harina y leche, con Sovrana Latte 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 agua.

Denomination

semielaborado para crema pastelera en caliente.

Directions for use

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

SOVRANA LATTE _____ 180 g

azúcar _____ 200-300 g

agua _____ 1000 g

Remover SOVRANA LATTE y el azúcar en una pequeña cantidad de agua mezclando enérgicamente para evitar la formación de grumos.

Añadir el resto del agua y hervir a fuego lento durante unos 5 minutos mezclando continuamente. Enfriar lo más rápido posible y conservar 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 pastelera aún más sabrosa, se recomienda añadir huevos a la receta básica, diluyéndolos con SOVRANA LATTE, azúcar y agua. A partir de la mezcla en partes iguales de crema pastelera fría y nata montada se puede obtener una excelente crema chantillí.

Se preparan excelentes coberturas para profiteroles con la siguiente receta:

SOVRANA LATTE _____ 160 g

azúcar _____ 200-300 g

agua _____ 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 profiteroles.

ADVERTENCIAS: las cremas pasteleras obtenidas con SOVRANA LATTE tienen una duración limitada y deben conservarse en el refrigerador. 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.**