

BABET

PASTELES

OTRAS CREMAS NATILLAS PARA TRABAJAR EN CALIENTE

Mezcla en polvo para natillas de proceso en caliente, apta tanto para preparación instantánea como para usar en creperas. Las natillas elaboradas con BABET se caracterizan por su delicioso sabor, su textura increíblemente cremosa y su frescura duradera. Además, son aptas para congelación y horneado.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070108

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Descripción

polvo de color amarillo claro, apto para la preparación instantánea o con cocedor de crema pastelera en caliente. La crema pastelera obtenida con BABET NEW es apta para ser ultracongelada y soporta muy bien la cocción en el horno.

Denomination

semielaborado para crema pastelera instantánea en caliente.

Directions for use

BABET NEW _____ 400 g

agua hirviendo _____ 1000 g



Extraordinary
made simple.

Si se desea obtener una crema particularmente sabrosa, se puede sustituir el agua por leche adoptando las siguientes dosis:

BABET NEW _____ 350-400 g

leche hirviendo _____ 1000 g

Procedimiento:

* llevar el agua (o la leche) a ebullición

* añadir BABET NEW y agitar rápidamente con el batidor hasta obtener una estructura lisa y homogénea.

* retirar del fuego y dejar enfriar.

Advertencia: para obtener una mayor consistencia puede ser necesario mantener la crema pastelera a la llama durante unos instantes más.

USO CON COCEDOR DE CREMAS

La receta sugerida se puede modificar en función del cocedor de cremas utilizado.

BABET NEW _____ 10 kg

agua _____ 10 kg

leche _____ 25 kg

azúcar _____ 2 kg

Una crema con sabor más rico se obtiene con la adición de

yema de huevo _____ 2 kg

mantequilla _____ 2 kg



Extraordinary
made simple.