

# SOVRANA

PÂTISSERIE SOVRANA

Préparation en poudre pour la confection à chaud de crèmes anglaises traditionnelles à la texture incomparable. Inutile d'ajouter de la farine : avec Sovrana, personnalisez votre crème anglaise en dosant simplement les ingrédients de base. Haute résistance à la cuisson et à la congélation, performances optimales garanties. La gamme comprend également une version contenant du lait en poudre.



## MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070104

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Oeufs



Lait

## INFO

### Détails

Préparation pour la réalisation à chaud de crème pâtissière traditionnelle avec une excellente structure. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de farine, avec Sovrana, vous pouvez personnaliser votre crème pâtissière en équilibrant simplement les ingrédients de base. Résistante à la cuisson et à la congélation, elle garantit des performances toujours d'excellente qualité.

### Description

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Préparation en poudre pour fourrages traditionnels de pâtisseries à chaud pour desserts tels que choux à la crème, beignets, etc., et pour la confection de profiteroles. Elle nécessite l'ajout de sucre et de lait et est particulièrement adaptée à une utilisation avec cuiseur de crème. La crème pâtissière obtenue avec SOVRANA est résistante à la cuisson au four.

### Denomination

produit semi-fini pour crème pâtissière à chaud.

### Directions for use

Les quantités indiquées ci-dessous peuvent être ajustées selon les besoins du pâtissier.

SOVRANA \_\_\_\_\_ 100 g

sucre \_\_\_\_\_ 200-300 g

lait \_\_\_\_\_ 1000 g

Délayer SOVRANA et le sucre dans une petite quantité de lait en mélangeant énergiquement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter le reste du lait et faire bouillir en remuant constamment.

Faire refroidir le plus rapidement possible et conserver au réfrigérateur.

La crème pâtissière encore chaude peut être aromatisée avec MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, à raison de 150-200 g par kg de crème pâtissière. Pour une crème encore plus savoureuse, nous vous recommandons d'ajouter des œufs à la recette de base, puis de les diluer avec SOVRANA, du sucre et du lait. En mélangeant à parts égales la crème pâtissière froide et de la crème fouettée, vous obtiendrez une excellente crème Chantilly. La recette suivante vous permettra de réaliser d'excellentes garnitures pour profiteroles :

SOVRANA \_\_\_\_\_ 160 g

sucre \_\_\_\_\_ 200-300 g

eau \_\_\_\_\_ 1000 g

Ajoutez 150-200 g de MORELLINA, NOCCIOLATA ou CACAO SOFT pour chaque kg de pâte encore chaude et utilisez-les immédiatement pour recouvrir les profiteroles.

AVERTISSEMENT : les crèmes pâtisseries obtenues avec SOVRANA doivent être conservées au réfrigérateur et ont une durée de vie limitée. On recommande de n'utiliser que des récipients et des ustensiles parfaitement propres. On conseille l'emploi de le cuiseur de crème automatique qui permet aussi le refroidissement rapide de la crème pâtissière.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070400

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Oeufs



Lait

### INFO

#### Détails

Préparation pour la réalisation à chaud de crème pâtissière traditionnelle avec une excellente structure. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de farine, avec Sovrana, vous pouvez personnaliser votre crème pâtissière en équilibrant simplement les ingrédients de base. Résistante à la cuisson et à la congélation, elle garantit des performances toujours d'excellente qualité.

#### Description



Extraordinary  
made simple.

Préparation en poudre pour fourrages traditionnels de pâtisseries à chaud pour desserts tels que choux à la crème, beignets, etc., et pour la confection de profiteroles. Elle nécessite l'ajout de sucre et de lait et est particulièrement adaptée à une utilisation avec cuiseur de crème. La crème pâtissière obtenue avec SOVRANA est résistante à la cuisson au four.

### **Denomination**

produit semi-fini pour crème pâtissière à chaud.

### **Directions for use**

Les quantités indiquées ci-dessous peuvent être ajustées selon les besoins du pâtissier.

SOVRANA \_\_\_\_\_ 100 g

sucre \_\_\_\_\_ 200-300 g

lait \_\_\_\_\_ 1000 g

Délayer SOVRANA et le sucre dans une petite quantité de lait en mélangeant énergiquement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter le reste du lait et faire bouillir en remuant constamment.

Faire refroidir le plus rapidement possible et conserver au réfrigérateur.

La crème pâtissière encore chaude peut être aromatisée avec MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, à raison de 150-200 g par kg de crème pâtissière. Pour une crème encore plus savoureuse, nous vous recommandons d'ajouter des œufs à la recette de base, puis de les diluer avec SOVRANA, du sucre et du lait. En mélangeant à parts égales la crème pâtissière froide et de la crème fouettée, vous obtiendrez une excellente crème Chantilly. La recette suivante vous permettra de réaliser d'excellentes garnitures pour profiteroles :

SOVRANA \_\_\_\_\_ 160 g

sucre \_\_\_\_\_ 200-300 g

eau \_\_\_\_\_ 1000 g

Ajoutez 150-200 g de MORELLINA, NOCCIOLATA ou CACAO SOFT pour chaque kg de pâte encore chaude et utilisez-les immédiatement pour recouvrir les profiteroles.

**AVERTISSEMENT :** les crèmes pâtisseries obtenues avec SOVRANA doivent être conservées au réfrigérateur et ont une durée de vie limitée. On recommande de n'utiliser que des récipients et des ustensiles parfaitement propres. On conseille l'emploi de le cuiseur de crème automatique qui permet aussi le refroidissement rapide de la crème pâtissière.



**Extraordinary  
made simple.**