

SOVRANA LATTE

PÂTISSERIE SOVRANA

Préparation en poudre pour la confection à chaud de crèmes anglaises traditionnelles à la texture incomparable. Sans farine ni lait, Sovrana vous permet de personnaliser 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 sans lait.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070119

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Claims

Avec du lait en poudre

Détails

Préparation pour la réalisation à chaud de crème pâtissière traditionnelle avec une excellente structure. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de farine et de lait, avec Sovrana Latte 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. Nécessite l'ajout de sucre et d'eau.

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 LATTE _____ 180 g

sucre _____ 200-300 g

eau _____ 1000 g

Délayer SOVRANA LATTE et le sucre dans une petite quantité d'eau en mélangeant énergiquement afin d'éviter la formation de grumeaux.

Ajouter le reste de l'eau et faire bouillir à feu doux pendant 5 minutes 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 LATTE, du sucre et de l'eau. 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 LATTE _____ 160 g

sucre _____ 200-300 g

eau _____ 1000 g

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

AVERTISSEMENT : les crèmes pâtisseries obtenues avec SOVRANA LATTE ont une durée d'utilisation limitée et doivent être conservées au réfrigérateur. 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.**