

SOVRANA

PASTICCERIA SOVRANA

Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dall'ottima struttura. Non necessita l'aggiunta di farina, con Sovrana puoi personalizzare la tua crema pasticcera semplicemente bilanciando gli ingredienti di base. Resistente alla cottura e alla surgelazione, garantisce performance sempre di ottimo livello qualitativo. Disponibile anche la variante con il latte presente nel mix.



MODALITÀ D'USO



Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070104

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Uova



Latte

INFO

Dettagli

Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dall'ottima struttura. Non necessita l'aggiunta di farina, con Sovrana puoi personalizzare la tua crema pasticcera semplicemente bilanciando gli ingredienti di base. Resistente alla cottura e alla surgelazione, garantisce performance sempre di ottimo livello qualitativo.

Descrizione

preparato in polvere per la preparazione di pasticcera tradizionale a caldo per farcitura di dolci come cannoncini, bignè, krapfen ecc. e per la preparazione di coperture per profiteroles. Richiede l'aggiunta di zucchero e latte ed è

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

particolarmente adatta per l'impiego con cuocicrema. La crema pasticcera ottenuta con SOVRANA è resistente alla cottura in forno ed alla surgelazione.

Denominazione

semilavorato per pasticcera a caldo.

Modalità d'uso

le dosi sotto riportate possono essere modificate secondo le necessità del pasticcere.

SOVRANA_____ 100 g
zucchero_____ 200-300 g
latte_____ 1000 g

Stemperare SOVRANA e zucchero in una piccola quantità di latte rimescolando energicamente onde evitare formazione di grumi, aggiungere la rimanente parte di latte e portare all'ebollizione mescolando continuamente. Fare raffreddare il più rapidamente possibile e conservare in frigorifero.

La pasticcera ancora calda può essere aromatizzata con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, alla dose di 150-200 g per kg di pasticcera. Per ottenere una crema ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta base, stemperandole con SOVRANA, zucchero e latte. Dalla miscelazione in pari uguali di pasticcera fredda e panna montata si ricava un'eccellente crema chantilly. Ottime coperture per profiteroles si preparano con la seguente ricetta:

SOVRANA_____ 80 g
zucchero_____ 200-300 g
latte_____ 1000 g

Aggiungere ad ogni kg di pasticcera ancora calda 150-200 g di MORELLINA o NOCCIOLATA o CACAO SOFT ed utilizzare immediatamente per la ricopertura dei profiteroles.

AVVERTENZE: le pasticcere ottenute con SOVRANA devono essere conservate in frigorifero ed hanno durata limitata. Si raccomanda di utilizzare solo recipienti ed attrezzi perfettamente puliti. E' consigliabile usare cuocicrema automatici che consentono anche il raffreddamento rapido della pasticcera.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070400

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Uova



Latte

INFO

Dettagli

Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dall'ottima struttura. Non necessita l'aggiunta di farina, con Sovrana puoi personalizzare la tua crema pasticcera semplicemente bilanciando gli ingredienti di base. Resistente alla cottura e alla surgelazione, garantisce performance sempre di ottimo livello qualitativo.

Descrizione

preparato in polvere per la preparazione di pasticcera tradizionale a caldo per farcitura di dolci come cannoncini, bignè, krapfen ecc. e per la preparazione di coperture per profiteroles. Richiede l'aggiunta di zucchero e latte ed è particolarmente adatta per l'impiego con cuocicrema. La crema pasticcera ottenuta con SOVRANA è resistente alla cottura in forno ed alla surgelazione.



Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per pasticceria a caldo.

Modalità d'uso

le dosi sotto riportate possono essere modificate secondo le necessità del pasticcere.

SOVRANA _____ 100 g

zucchero _____ 200-300 g

latte _____ 1000 g

Stemperare SOVRANA e zucchero in una piccola quantità di latte rimescolando energicamente onde evitare formazione di grumi, aggiungere la rimanente parte di latte e portare all'ebollizione mescolando continuamente.

Fare raffreddare il più rapidamente possibile e conservare in frigorifero.

La pasticceria ancora calda può essere aromatizzata con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, alla dose di 150-200 g per kg di pasticceria. Per ottenere una crema ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta base, stemperandole con SOVRANA, zucchero e latte. Dalla miscelazione in pari uguali di pasticceria fredda e panna montata si ricava un'eccellente crema chantilly. Ottime coperture per profiteroles si preparano con la seguente ricetta:

SOVRANA _____ 80 g

zucchero _____ 200-300 g

latte _____ 1000 g

Aggiungere ad ogni kg di pasticceria ancora calda 150-200 g di MORELLINA o NOCCIOLATA o CACAO SOFT ed utilizzare immediatamente per la ricopertura dei profiteroles.

AVVERTENZE: le pasticcere ottenute con SOVRANA devono essere conservate in frigorifero ed hanno durata limitata.

Si raccomanda di utilizzare solo recipienti ed attrezzi perfettamente puliti. E' consigliabile usare cuocicrema automatici che consentono anche il raffreddamento rapido della pasticceria.



Extraordinary
made simple.