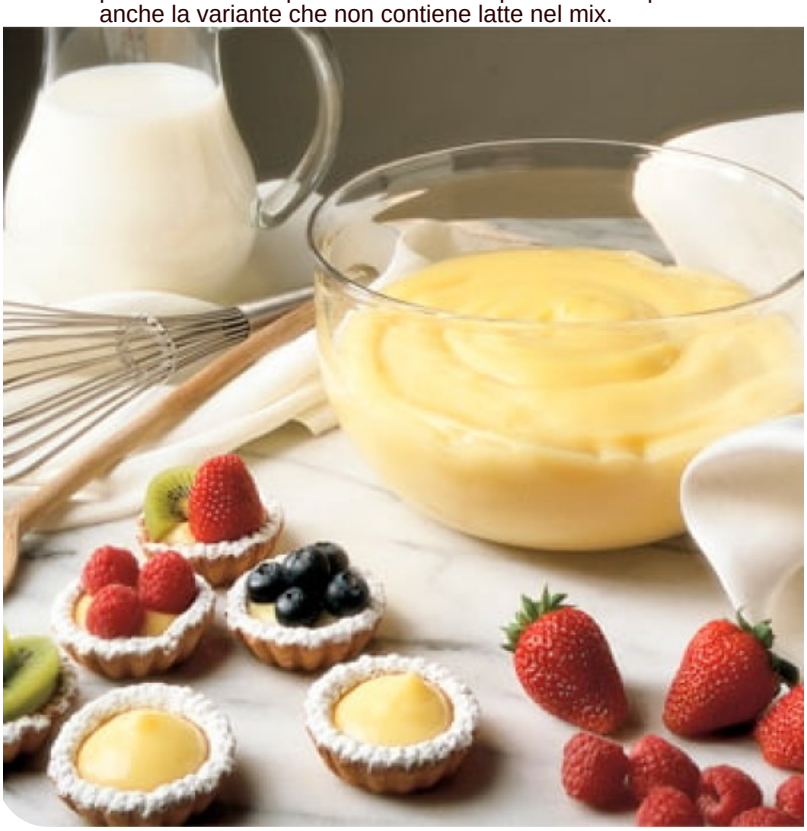
SOVRANA LATTE

PASTICCERIA SOVRANA

Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dall'ottima struttura. Non necessita l'aggiunta di farina e latte, con Sovrana Latte 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 che non contiene latte nel mix.



MODALITÀ D'USO

Crema pasticcera

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070119

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

Cross contaminazioni

Uova

INFO

Claims
Con latte in polvere

Dettagli
Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dall'ottima struttura. Non necessita l'aggiunta di farina e latte, con Sovrana Latte 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 ed acqua.

Denominazione
semilavorato per pasticcera a caldo.

Modalità d'uso
le dosi sotto riportate possono essere modificate secondo le necessità del pasticcere.
SOVRANA LATTE_____ 180 g
zucchero_____ 200-300 g
acqua_____ 1000 g
Stemperare SOVRANA LATTE e zucchero in una piccola quantità di acqua rimescolando energicamente onde evitare la formazione di grumi.
Aggiungere la rimanente parte di acqua e fare bollire a fuoco lento per circa 5 minuti mescolando continuamente. Raffreddare il più rapidamente possibile e conservare in frigorifero.
La pasticcera ancora calda può venire aromatizzata con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, alla dose di 150-200 g per kg di pasticcera. Per ottenere una pasticcera ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta base, stemperandole con SOVRANA LATTE, zucchero ed acqua. Dalla miscelazione in parti uguali di pasticcera fredda e panna montata è possibile ottenere un'eccellente crema chantilly.
Ottime coperture per profiteroles si preparano con la seguente ricetta:
SOVRANA LATTE_____ 160 g
zucchero_____200-300 g
acqua_____ 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 LATTE hanno durata limitata e devono essere conservate in frigorifero. Si raccomanda di usare solo recipienti ed attrezzi perfettamente puliti.
E' consigliabile l'impiego di cuocicrema automatici che consentono anche il raffreddamento rapido drlla pasticcera.