

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



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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato in polvere per la preparazione di pasticceria 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 pasticceria a caldo.

Modalità d'uso

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

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 pasticceria ancora calda può venire aromatizzata con MORELLINA, NOCCIOLATA, PASTA NOCCIOLA, alla dose di 150-200 g per kg di pasticceria. Per ottenere una pasticceria ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta base, stemperandole con SOVRANA LATTE, zucchero ed acqua. Dalla miscelazione in parti uguali di pasticceria 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 pasticceria ancora calda 150-200 g di MORELLINA o NOCCIOLATA o CACAO SOFT ed utilizzare immediatamente per la ricopertura dei profiteroles.

AVVERTENZE: le pasticciere 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 della pasticceria.



**Extraordinary
made simple.**