

BABET

PASTICCERIA ALTRE PASTICCERE A CALDO

Semilavorato in polvere ideale per la preparazione, istantanea o con cuocicrema, di crema pasticcera a caldo. La crema pasticcera ottenuta con BABET è caratterizzata da gusto ed aroma delicati, elevata cremosità e prolungata conservabilità, è adatta ad essere surgelata e sopporta ottimamente la cottura in forno.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070108

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Uova

INFO

Descrizione

polvere di colore giallo chiaro, adatta alla preparazione istantanea o con cuocicrema di pasticcera a caldo. La crema pasticcera ottenuta con BABET NEW è adatta ad essere surgelata e sopporta ottimamente la cottura in forno.

Denominazione

semilavorato per pasticcera istantanea a caldo.

Modalità d'uso

BABET NEW _____ g 400

acqua bollente _____ g 1000

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Qualora si desideri ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con il latte adottando le seguenti dosi:

BABET NEW _____ g 350-400

latte bollente _____ g 1000

Procedimento:

* portare l'acqua (od il latte) ad ebollizione

* aggiungere BABET NEW ed agitare rapidamente con la frusta fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea.

* togliere dalla fiamma e lasciare raffreddare.

Avvertenza: per ottenere una maggiore consistenza può essere necessario mantenere la pasticcera sulla fiamma per qualche istante in più.

IMPIEGO CON CUOCICREMA

La ricetta suggerita può essere modificata in funzione del cuocicrema utilizzato.

BABET NEW _____ kg 10

acqua _____ kg 10

latte _____ kg 25

zucchero _____ kg 2

Una crema con gusto più ricco si ottiene con l'aggiunta di

tuorlo d'uovo _____ kg 2

burro _____ kg 2



Extraordinary
made simple.