



BABET NEW 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070108

CLAIM

MODALITÀ D'USO

BABET NEW _____ g 400

acqua bollente _____ g 1000

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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



Una crema con gusto più ricco si ottiene con l'aggiunta di
tuorlo d'uovo _____ kg 2
burro _____ kg 2

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria istantanea a caldo.