



Stabilizzante in polvere, solubile a caldo, per la realizzazione di Bavaresi, Semifreddi e Panna Cotta

Caratteristiche e vantaggi

- Semplicità d'uso
- Alternativa all'utilizzo in Pasticceria della Colla di Pesce:
25 g di Sanatine corrispondono a 10 g di Colla di Pesce.
- Alto potere gelificante

Confezione :

2 sacchetti da 2,5 Kg = cartone 5 Kg

Conservazione :

24 mesi, in confezione sigillata - temperatura ambiente

Ricetta base per Bavaresi e Semifreddi

SANATINE	50 g
Acqua calda (80°C ca.)	100 g
Zucchero	60 g
COMPOUND(gusto a scelta)	60 g
Panna montata (non zuccherata)	1000 g

Sciogliere SANATINE nell'acqua calda, aggiungervi poi lo zucchero e il COMPOUND(gusto a scelta). Incorporarvi mescolando lentamente la panna (da inserire un terzo alla volta).

Ricetta per Panna Cotta

SANATINE	60 g
Zucchero semolato	200 g
Panna	600 g
Latte	400 g

Mescolare e portare ad ebollizione panna, latte e zucchero e aggiungendo poi SANATINE mescolando. Colare la miscela negli stampi e lasciar raffreddare. Quando fredda, sformare e guarnire con DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO.



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.™