



Suprema

DESCRIZIONE:	Semilavorato per la produzione di crema pasticcera a caldo
CARATTERISTICHE E VANTAGGI:	Struttura cremosa e liscia al palato; La struttura cremosa la rende facile nella lavorazione al sacchetto e stabile nei prodotti.
CONFEZIONE:	Sacco da Kg. 10
STOCCAGGIO:	Da conservare in luogo fresco ed asciutto.
DURATA:	18 mesi.

RICETTA BASE:

	Senza tuorli	Con tuorli
SUPREMA	100 gr.	80-100 gr.
Tuorli d'uovo	-	120-240 gr.
Latte	1.000 gr.	1.000 gr.
Zucchero	300-500 gr.	300-500 gr.

Modalità d'impiego:

Portare ad ebollizione gr. 800 di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea.

Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare SUPREMA e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.