



Crema Sofia e Crema Rubina

Miscele in polvere per la produzione
di Crema Pasticcera



Creme Sofia

Miscela in polvere per la produzione di
Crema Pasticcera A FREDDO.

Ricetta base:

CREME SOFIA	350 - 400 g
Acqua fredda	1000 g

Versare la miscela e l'acqua in planetaria e mescolare bene sino a che la crema non risulti liscia. Lasciar riposare 15 min. quindi rimescolare nuovamente prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

Creme Rubina

Miscela in polvere per la produzione di
Crema Pasticcera A CALDO.

Ricetta base:

CREME RUBINA	90 g
Zucchero	100 g
Latte	1000 g

Mescolare CREME RUBINA con lo zucchero, versare il latte bollente e mescolare bene sino ad ottenere una crema liscia. CREME RUBINA sostituisce l'amido e la farina nella ricetta tradizionale. Il prodotto si scioglie e addensa a 80°C.

Varianti

Le creme ottenute possono essere aromatizzate a piacere con l'utilizzo dei COMPOUND DAWN (paste aromatizzanti) nei vari gusti disponibili. Per ottenere una crema tipo Chantilly, incorporare 1/3 di panna montata ai 2/3 di crema pasticciera.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



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

