



# CREME BECHAMEL

*Leggera e delicata*

Miscela istantanea a freddo per la produzione di un'ottima crema salata.  
Base ideale per farcire torte salate, salatini e piatti di gastronomia.



# Caratteristiche e vantaggi

- Rapidità di preparazione
- Ridotti costi di manodopera
- Qualità costante
- Stabilità in cottura e surgelazione
- Miscelabile anche con latte
- Densità facilmente regolabile
- Senza grassi idrogenati

Linea Pasticceria

## Ricetta Base

**CREME BECHAMEL** 300 g  
Acqua o latte 1.000 g

### modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta **CREME BECHAMEL** e acqua sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

## Impasti base

(Torte salate/snack da farcire con  
Crema Bechamel)

	<u>pasta brisee</u>	<u>frolla salata</u>
<b>BUTTERTOAST</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Burro o margarina	200 g	500 g
Uova	50 g	200 g
Acqua	300 g	---
Form. Grana grattugiato	---	100 g

### modalità d'impiego:

impastare a frolla tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere all'altezza di 2 mm e formare a piacere.

**cottura:** statico 200°C per 15 min. ca. Rotor 185°C.

## Crostata salata

**CREME BECHAMEL** 250 g  
Panna 400 g  
Latte 400 g  
Uova 200 g

### modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Foderare la teglia di frolla salata o Brisee quindi colare la crema. Farcire a piacere con prosciutto, olive, funghetti, tonno etc...

**cottura:** statico 200° C per 30 min. ca. Rotor 190°C.

## Rustici di pasta sfoglia

**CREME BECHAMEL** 500 g  
Acqua 800 g  
Uova 200 g

### modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere a piacere (facoltativi) mescolando brevemente:

Tonno, funghetti, peperoni,  
prosciutto etc.. sminuzzati 350 g / 500 g

Formare con sac à poche su base di pasta sfoglia, chiudere formando un cilindro, lucidare con uovo e decorare con semi di sesamo o papavero. Tagliare e depositare su carta da forno.

**cottura:** statico 205°C per 25 min. ca. Rotor 195°C.

## Quiche Lorraine

### Farcitura

Speck, wurstel o  
prosciutto cotto a dadini 350 g  
Formaggio a dadini  
(Gouda o Emmentaler) 180 g

### Crema

**CREME BECHAMEL** 100 g  
Latte 500 g  
Uova 200 g  
Sale / pepe q.b.

### modalità d'impiego:

miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Foderare la teglia di frolla salata o Brisee, stendere la farcitura e ricoprire con la crema.

**cottura:** statico 200°C per 25 min. ca. Rotor 185°C.



**KOMPLET ITALIA s.r.l.** SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.  
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica  
Numero Verde  
**800-251859**