



## 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



BABET NEW \_\_\_\_\_ kg 10  
acqua \_\_\_\_\_ kg 10  
latte \_\_\_\_\_ kg 25  
zucchero \_\_\_\_\_ kg 2

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.