

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Crema Pasticcera Tradizionale a caldo

La crema pasticcera è la regina incontrastata delle farciture e guarnizioni in pasticceria. Con questo preparato la tua crema sarà perfetta, con la giusta cremosità, l'attraente lucidità, la facilità d'uso. Come nella ricetta tradizionale devi aggiungere latte, tuorlo e zucchero e poi metti a bollire piano piano. Sentirai che sapore!

Questo prodotto professionalmente conosciuto come "amido stabilizzato" è in realtà realizzato con una sapiente combinazione di amidi appositamente selezionati che sostituiscono la farina e/o l'amido di riso o mais normalmente utilizzati nelle ricette tradizionali.

I suoi vantaggi, quindi, quali sono?

1. La semplicità di preparazione: non serve montare i tuorli con zucchero prima di versarli nel latte;
2. Sostituisce egregiamente l'amido o la farina impiegata: elimina il loro setaccio ed in più dona alla crema una struttura delicata;
3. Conferisce alla crema lucentezza, bontà e tenuta;
4. Previene la formazione veloce di muffe e batteri;
5. Non contiene addensanti, né artificiali né naturali.

INGREDIENTI: Amido nativo di mais, amido modificato di mais, amido di **frumento**, zucchero, sale, conservante (potassio sorbato), aromi, colorante (beta carotene).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **latte, soia, frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	25	50	100
Tuorlo d'uovo	40	75	150
Zucchero	75	150	300
Latte	250	500	1000

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

PREPARAZIONE: può essere preparata con il "cuoci-crema" o il classico pentolino. Con il "cuoci crema" procedere come per la preparazione della crema tradizionale. Manualmente invece mettere il latte a bollire e aggiungere lentamente prima i tuorli e poi lo zucchero precedentemente amalgamato con il preparato, mescolando sempre il tutto al fine di evitare grumi. La temperatura di addensamento è di 80-82° C.

A fine cottura raffreddare continuando a mescolare la crema ottenuta al fine di evitare il rapprendimento della superficie e quindi la formazione di grumi.

AVVERTENZE:

1) A raffreddamento avvenuto, conservare la crema in frigorifero. 2) Per una crema più consistente aumentare la quantità di preparato utilizzata.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1.627 kJ (389 kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	99,8 g
di cui zuccheri	97,8 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060