

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Crêpes

È una miscela per preparare crêpes da farcire a piacimento con ogni tipo di ripieno, dolce o salato. È facile da preparare, basta aggiungere un po' d'acqua e poi cuocere sulla padella. Per il ripieno volete un'idea? Oltre alle classiche crêpes al cioccolato, buone sono le crêpes ai mirtilli, ai lamponi ed ai frutti di bosco. O che dire di crespelle all'arancia e Grand Marnier? O crespelle con crema di limone o mandarino? Si potrebbero preparare delle crêpes con marrons glacés, oppure al rhum con crema di marroni, o rhum con soufflè di banane. Ma la lista non finisce qui. Che ne dite per esempio di crêpes con mele e salsa di sidro, oppure yogurt e ricotta, oppure ancora con salsa di pere. Le idee non mancano!

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo "0", burro in polvere, tuorlo in polvere, latte scremato in polvere, sale, sciroppo di glucosio, proteine del latte, stabilizzante (E451i), aromi. **Allergeni:** Glutine, latte, uova.

<b>Ricetta:</b>		Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato		250	500	1000
Acqua	circa	400	800	1600

**Variazioni:** Per crêpes salate aggiungere eventualmente un pizzico di sale. Per crêpes dolci aggiungere g 15-20 di zucchero.

**Preparazione:** Mescolare insieme il preparato per crêpes con l'acqua, facendo attenzione di evitare la formazione di grumi. Amalgamare fino ad ottenere una massa omogenea non troppo liquida. Lasciare a riposo per almeno 15-30 minuti. Cuocere su padella anti-aderente versando la massa a piccole dosi fino a ricoprire il fondo.

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

<b>CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO</b> (per g 100 di prodotto)	
Energia	1790 Kj 436 Kcal
Grassi	16,3 g
- di cui acidi grassi saturi	7,1 g
Carboidrati	50,7 g
- di cui zuccheri	8,5 g
Fibre	1,8 g
Proteine	17,9 g
Sale	1,70 g
Altro	-

**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