

Presto Crêpe

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Miscela in polvere per la produzione di ottime crepes.
- Sapore equilibrato che ben si adatta a qualsiasi farcitura.
- Ottima plasticità
- Dopo la cottura le crepes non tendono a rompersi
- Semplicità d'impiego
- Crepes di qualità costante

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

CONFEZIONE IN 2 SACCHETTI
DA KG. 5
SERIGRAFATI IN CARTONE = KG. 10!

Salate

Dolci

Crêpes

RICETTA BASE PRESTO CREPE

Acqua o latte
Zucchero

Crêpes Dolci

400 g
600/800 g
50 g

Crêpes Salate

400 g
600/800 g

MODALITA' D'IMPIEGO :

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Lasciare riposare 10 minuti. La ricetta base permette di realizzare 30 - 40 crepes a seconda dello spessore e del diametro.

KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (BG) Tel. +39 035 42 42 742 Fax +39 035 42 42 744 info@kompletitalia.it www.kompletitalia.it

