



Stabilizzante in polvere, solubile a caldo, per la realizzazione di Bavaresi, Semifreddi e Panna Cotta

#### Caratteristiche e vantaggi

- Semplicità d'uso
- Alternativa all'utilizzo in Pasticceria della Colla di Pesce:  
25 g di Sanatine corrispondono a 10 g di Colla di Pesce.
- Alto potere gelificante

#### Confezione :

2 sacchetti da 2,5 Kg = cartone 5 Kg

#### Conservazione :

24 mesi, in confezione sigillata - temperatura ambiente

#### Ricetta base per Bavaresi e Semifreddi

<b>SANATINE</b>	<b>50 g</b>
Acqua calda (80 °C ca.)	100 g
Zucchero	60 g
<b>COMPOUND(gusto a scelta)</b>	<b>60 g</b>
Panna montata (non zuccherata)	1000 g

Sciogliere SANATINE nell'acqua calda, aggiungervi poi lo zucchero e il COMPOUND(gusto a scelta). Incorporarvi mescolando lentamente la panna (da inserire un terzo alla volta).

#### Ricetta per Panna Cotta

<b>SANATINE</b>	<b>60 g</b>
Zucchero semolato	200 g
Panna	600 g
Latte	400 g

Mescolare e portare ad ebollizione panna, latte e zucchero e aggiungendo poi SANATINE mescolando. Colare la miscela negli stampi e lasciar raffreddare. Quando fredda, sformare e guarnire con DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO.



Distributore esclusivo per l'Italia  
**KOMPLET ITALIA Srl**

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)  
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744  
e-mail: info@kompletitalia.it  
website: www.kompletitalia.it

**Dawn**<sup>®</sup>

Bakery success starts here.™