KOMPLET Presto Crepe

Miscela per la produzione di crepes dolci e salate.

Caratteristiche:

- Sapore equilibrato che ben si adatta a qualsiasi farcitura.
- Ottima plasticità.
- Dopo la cottura le crepes non tendono a rompersi.
- Semplicità d'impiego.
- Qualità costante nel tempo.

Molte altre ricette su:
kompletitalia.it

Crepes dolci

PRESTO CREPE	400 g
Acqua/latte	600/800 g
Zucchero	50 g

Modalità d'impiego:
Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 min. ca.
Lasciare riposare 10 min.
La ricetta base permette di realizzare 30 / 40 crepes a seconda dello spessore e del diametro.

Crepes salate

PRESTO CREPE	400 g
Acqua/latte	600/800 g

Modalità d'impiego:
Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 min. ca.
Lasciare riposare 10 min.
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, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) · Tel. +39 035 42 42 742 · info@kompletitalia.it · kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859