

CREMOLAIT - Cremosi alla vaniglia

Latte	1.000 g
CREMOLAIT	300 g
Panna montata	1.000 g
Totale	2.300 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con frusta il latte e CREMOLAIT fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Incorporare quindi in due tempi la panna, mescolando delicatamente.

Colare il composto in bicchieri da servizio, guarnire a piacere.

Lasciar riposare a + 5°C per almeno un'ora prima di servire.

La ricetta base può essere aromatizzata con paste al caffè, nocciola, pistacchio, cioccolato, da aggiungersi alla base di latte e Cremolait e addizionando successivamente la panna.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com