

CREME BECHAMEL - Mousse salata da farcitura

Crema Bechamel base

Acqua, latte o brodo	1.000 g
CREME BECHAMEL	300 g
Totale Crema Bechamel base	1.300 g

Crema salata da farcitura

Burro morbido	200 g
Tonno frullato	300 g
Totale Crema salata da farcitura	500 g

Lavorazione:

Montare in planetaria con frusta il burro, aggiungere l'ingrediente caratterizzante prescelto (Salmone affumicato /tonno/ Pesce spada sminuzzato etc..) e gradualmente incorporarvi 500 g di Crema Bechamel base sino ad ottenere un composto vellutato. Correggere con sale, pepe, limone e/o ingredienti aromatizzanti a piacere.



La qualità piace!

