



Sanatine

Stabilizzante in polvere, solubile a caldo, per la realizzazione
di bavaresi, semifreddi e panna cotta.

Caratteristiche e Vantaggi

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

Confezione

2 sacchetti da 2,5 kg = cartone da 5 kg

Ricetta base per Bavaresi e Semifreddi

SANATINE	50 g
Acqua calda (80°C ca.)	100 g
Zucchero	60 g
COMPOUND a scelta	60 g
Panna montata non zuccherata	1.000 g

Sciogliere **SANATINE** nell'acqua calda, aggiungere lo zucchero e il **COMPOUND** scelto.

Mescolando lentamente, incorporare anche la panna, aggiungendola un terzo alla volta.

Ricetta per Panna Cotta

SANATINE	60 g
Zucchero semolato	200 g
Panna	600 g
Latte	400 g

Mescolare e portare ad ebollizione panna, latte e zucchero e aggiungere **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

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



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

