

# SUPREMA

*Cremosità superiore*

semilavorato per la produzione di crema pasticcera a caldo

Linea Pasticceria

## Caratteristiche

- Struttura cremosa e liscia al palato
- La struttura cremosa la rende facile nella lavorazione al sacchetto e stabile nei prodotti
- In pratici sacchi da 10 kg



## Ricetta base

	<u>senza tuorli</u>	<u>con tuorli</u>
<b>SUPREMA</b>	<b>100 g</b>	<b>80-100 g</b>
Tuorli d'uovo	-	120-240 g
Latte	1.000 g	1.000 g
Zucchero	300-500 g	300-500 g

### **modalità d'impiego:**

Portare ad ebollizione gr. 800 di latte, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il latte in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 min. ca. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea. Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare **SUPREMA** e zucchero, aggiungere i tuorli e poi il latte. Portare a cottura.



**KOMPLET ITALIA s.r.l.** SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.  
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica  
Numero Verde  
**800-251859**