





Semilavorato per crema pasticcera a freddo

## Ingredienti

Zucchero

Amido modificato

Latte intero in polvere

Latte scremato in polvere

Stabilizzanti (E263, E450, E339)

Grassi vegetali (palma e cocco)

Sciroppo di glucosio

Emulsionanti (E471 - E472a)

Proteine del latte

Sale

Beta carotene

Aromi

## Ricetta

BONCREMA 350g Latte freddo 1000g

## Procedimento

Aggiungere BonCrema al latte freddo mescolando.

Lasciare riposare per 10 minuti.

Sbattere con la frusta.

La crema è pronta per l'uso.