



## BonCrema



Semilavorato per crema pasticceria 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.