



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.