

Bavarese

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

BFL

Bakery Future Lines

Bavarese

Bavarese Base Dolcélite è un mix completo per produrre Bavaresi in modo semplice e con sicurezza di risultato.

Bavarese Base Dolcélite vi permette di ottenere una crema Bavarese neutra eliminando le difficoltà e i lunghi tempi di lavorazione.

Il prodotto è completo: occorre aggiungere solo acqua o latte; può essere personalizzato con frutta, liquori, torrone ecc.

Vantaggi:

- Prodotto completo: basta aggiungere acqua o latte.
- Facilità d'utilizzo.
- Elevata qualità e costanza del prodotto finito.



cod. B 571

Alcune Ricette

BAVARESE

BAVARESE Base Dolcélite

Acqua o Latte (a 40°C)

Panna Montata

kg	0,450
kg	0,900
kg	1,500

Lavorazione:

Mescolare Bavarese Base con acqua o latte, aggiungere l'aromatizzazione, lasciar riposare per 5 minuti circa in frigorifero, quindi incorporare a spatola la panna montata.

Porre negli stampi, unti con olio di semi e spolverati di zucchero a velo, un fondo di rollè o di pasta sfoglia.

Versare il composto precedentemente preparato e mettere in frigorifero per almeno un'ora. Stampare e decorare a piacere.

MOUSSE

BAVARESE Base Dolcélite

Acqua o Latte (a 40°C)

Cioccolato fuso

Panna Montata

kg	0,450
kg	0,900
kg	0,900
kg	1,500

Lavorazione:

Mescolare Bavarese Base con acqua o latte, aggiungere il cioccolato fuso e lasciar riposare per 5 minuti circa in frigorifero, quindi incorporare a spatola la panna montata.

Versare in coppe di pasta frolla e mettere in frigorifero per almeno un'ora.

Decorare a piacere.



B.F.L. Bakery Future Lines s.r.l.

Loc. Giarizzo 19020 Ceparana (La Spezia) ITALIA

☎ +39 0187 93 10 45 - fax +39 0187 93 10 46

www.bfl.it - info@bfl.it

BFL

Bakery Future Lines