



lekki krem budyniowy Neapolitana



Neapolitana lekki krem budyniowy

Lekki i puszysty krem o delikatnym **śmietankowym smaku** i kolorze oraz z **aromatem waniliowym**. Krem nadający się świetnie do wypełnień **ciastek sztukowych, eklerków, rurek** oraz **napoleonek**. Na bazie **Neapolitany** można przygotować kremy smakowe (rumowy, czekoladowy, orzechowy). Gotowy krem można łączyć z bitą śmietaną. Uzyskuje się efekt większej puszystości i śmietankowego smaku.

Receptura podstawowa

kremu Neaoplitana	0,40 kg
wody (o temp. 10-15°C)	1,00 kg

Wykonanie:

Wodę wlać do miksera i dodać krem Neaoplitana i mieszać na najmniejszych obrotach ok. 1 min. Pozostawić na 1 min. do zgęstnienia. Następnie mieszać na największych obrotach przez 2 min. do uzyskania gotowej masy i od razu zastosować.

Krem rumowy:

na bazie receptury podstawowej na 4200 g lekkiego kremu rumowego (receptura na 3 blachy 60x40cm)

kremu Neaoplitana	1,20 kg
rumu 40%	0,20 kg
wody (o temp. 10-15°C)	2,80 kg

Wykonanie j.w.

