

Neve Decoro – Zucchero con alta resistenza all'umidità

Lo zucchero Neve Decoro è uno zucchero impalpabile studiato per tutte le applicazioni che necessitano di un'elevata resistenza all'umidità. Con il suo aroma piacevole, non altera il gusto finale del prodotto. Abbiamo selezionato il miglior grasso vegetale non idrogenato per garantire ottime performance.



DESCRIZIONE

ZUCCHERO A VELO CON ALTA
RESISTENZA ALL'UMIDITÀ

CARTONE 10 kg
(10 conf. x 1 kg)

PALLET 400 kg

CODICE 44080

SACCO 25 kg

PALLET 800 kg

CODICE 32020



Neve Decoro – Zucchero con alta resistenza all'umidità

- ✓ **SU TORTE, CROSTATE E MOUSSE** mantiene più a lungo l'effetto spolvero.
- ✓ **SU PRODOTTI SURGELATI O ABBATTUTI** studiato per mantenere a lungo la decorazione.
- ✓ **SU PRODOTTI LIEVITATI** ideale come decoro a lunga durata su prodotti da confezionare o da esporre in vetrina.
- ✓ **SU MACEDONIE E FRUTTA FRESCA** rimane in superficie, senza sciogliersi.
- ✓ **NELLE MISCELE DI POLVERI** per dolcificare e garantire un'elevata resistenza all'umidità (ad es. nelle miscele con cacao).

La Ricetta

Danese allo strudel

Ingredienti

per il ripieno di 3kg di pasta sfoglia

Latte fresco intero alta qualità	500 g
Panna 35% m.g.	500 g
Limone scorza	1
Cannella	10 g
Zucchero Carafin	150 g
Zucchero Muscovado	150 g
Tuorlo pastorizzato	200 g
Uova intere pastorizzate	200 g
Farina debole	35 g
Amido di riso	65 g
Mela Renetta e uvetta rigenerata	Q.B.

per il decoro

Zucchero Neve Decoro

Q.B.

Procedimento

Portare a bollire panna, latte e cannella. Mescolare a parte le uova, con lo zucchero e le polveri; colarvi all'interno il liquido bollente e cuocere sino ad ottenere una consistenza cremosa; raffreddare poi velocemente. Stendere sul tavolo la pasta sfoglia, tagliare delle strisce orizzontali alte 11 cm, farcire con la crema al caramello, abbondanti cubetti di mela e uvetta rigenerata. Chiudere a portafoglio e girare. Ritagliare dei rettangoli di 8 cm di lunghezza. Posizionare su una placca e mettere a lievitare per 5 ore a 22°C. Cuocere a 180°C per 15 minuti circa. Spolverare abbondantemente con lo zucchero Neve Decoro.

