NAPOLÉON



Menù-Zutaten

30 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X
70 g Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41

Zutaten

2 Scheiben Vollkorn-Kastenbrot
30 g Speck

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Die Béchamelsauce mit der „Grancrema“ mit Taleggio mischen. Alle Zutaten übereinanderschichten. 2 Minuten im Ofen gratinieren.

WIE BEREITET MAN EINE MENÙ-BÉCHAMELSAUCE ZU?
Für 70 g gebrauchsfertige Béchamelsauce (die Menge für 1 Croque Madame/Monsieur) benötigen Sie:
- 55 g Wasser
- 15 g Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) (Art.Nr. P41)

Die Pulverzubereitung in eine Pfanne geben. Gerade so viel Wasser dazugeben, wie zum Vermischen des Pulvers nötig ist. Das restliche Wasser dazugeben, den Topf auf den Herd stellen und unter leichtem Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Kochen erhalten Sie eine ausgezeichnete Béchamelsauce.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)