NAPOLÉON



Ingredientes Menù

30 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema de queso Taleggio DOP) - EQ1X
70 g Preparato in polvere per besciamella (Preparado en polvo para bechamel) - P41

Ingredientes

2 rebanadas Pan integral
30 g Speck

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Mezcla la bechamel con Grancrema de queso Taleggio DOP. Junta todos los ingredientes. Gratina en el horno por 2 minutos.

¿CÓMO PREPARAR LA MENÚ BECHAMEL?
Para obtener 70 g de bechamel lista para usar (la cantidad necesaria para 1 croque madame/monsieur) necesitarías:
- 55 g Agua sin gas
- 15 g Preparado en polvo para bechamel (P41)

Verter la preparación en polvo para bechamel en una sartén. Añadir solo la cantidad de agua necesaria para mezclar la preparación en polvo. Luego, agregue la parte restante de agua, coloque la sartén en el fuego y mientras se mezcla suavemente, llevar la mezcla a ebullición. Después de la ebullición, se obtiene una excelente bechamel.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)