

NAPOLÉON



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Mélanger la béchamel avec Grancrema de Taleggio DOP. Assembler tous les ingrédients. Gratiner au four pendant 2 minutes.

COMMENT PRÉPARER MENÙ BÉCHAMEL ?

Pour obtenir 70 g de béchamel prêts à l'emploi (la quantité nécessaire pour 1 croque madame/monsieur) vous auriez besoin de :

- 55 g eau plate

- 15 g Préparation en poudre pour béchamel (P41)

Verser la préparation en poudre pour béchamel dans une poêle. Ajouter seulement une partie d'eau nécessaire à mélanger la préparation en poudre. Puis, ajouter la restante partie d'eau, placer la poêle sur le feu et tout en mélangeant doucement, porter le mélange à ébullition. Après l'ébullition, vous obtenez une excellente béchamel.

Ingrédients Menù

30 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema de Taleggio DOP) - EQ1X

70 g Preparato in polvere per besciamella (Préparation en poudre pour béchamel) - P41

Ingrédients

2 tranches Pain complet

30 g Speck