NAPOLÉON



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)