NAPOLEONE



Ingredienti Menù

30 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X

70 g Preparato in polvere per besciamella - P41

Ingredienti

2 fette Pane integrale

30 g Speck

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Unire la besciamella alla Grancrema di Taleggio DOP. Assemblare tutti gli ingredienti. Gratinare in forno per 2 minuti.

COME PREPARARE LA BESCIAMELLA MENÙ?

Per ottenere 70 g di besciamella pronta all'uso (quantità necessaria per 1 croque monsieur/madame) occorrono:

- 55 g Acqua
- 15 g Preparato in polvere per besciamella **(P41)**

Versare il preparato in polvere in una pentola. Aggiungere un po' di acqua, la quantità necessaria per mescolare il preparato. Aggiungere la restante acqua, portare la pentola sul fuoco e mescolando lentamente, portare ad ebollizione. Dopo l'ebollizione avrete un'eccellente besciamella.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)