

NAPOLEONE



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.

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