

Tutto il piacere
di un morbido
DESSERT!



PREPARATI PER DESSERT

PREPARAZIONE
A CALDO

Bicom s.r.l

Via del Lavoro 57/59
25030
Castelcovati (BS) Italy
Tel. +39 030 7080454
Fax. +39 030 7188188
mail: info@bicomsrl.com

www.bicomsrl.com



PREPARATI PER DESSERT

preparazione a caldo

Preparazione Budino al CIOCCOLATO alla VANIGLIA



Una busta
budino

+

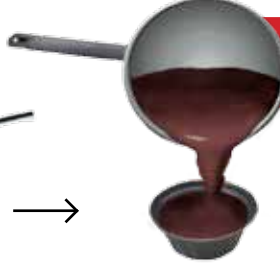


4 litri
di latte

+



Portare ad ebollizione
e cuocere 3/4 minuti
mescolando



Resa **45**
porzioni

Versare negli
stampini e lasciare
raffreddare in frigo



Può essere servito abbinato a panna montata, biscotti, granelle
Conservare in frigo. Consumare entro max 3/4 giorni

Preparazione Creme Caramel



4 litri
di latte

+



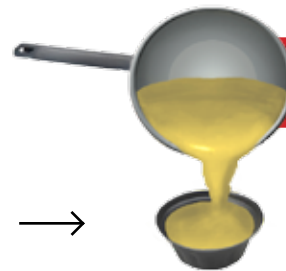
Portare ad
ebollizione

TOGLIERE
DAL FUOCO



Aggiungere
una busta
creme caramel

→



Resa **45**
porzioni

Versare negli stampini
già guarniti con caramello
e lasciare raffreddare in frigo

Conservare in frigo. Consumare entro max 3/4 giorni

Preparazione Panna Cotta



Una busta
panna cotta

+

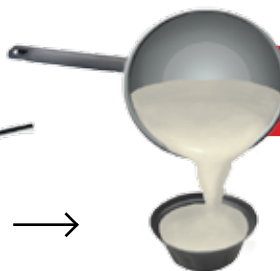


Un litro di latte e
un litro di panna

+



Portare ad ebollizione
e cuocere 3/4 minuti
mescolando



Resa **35**
porzioni

Versare negli
stampini e lasciare
raffreddare in frigo



Prima di servire guarnire con topping ai frutti di bosco, caramello o cioccolato
Conservare in frigo. Consumare entro max 3/4 giorni