

Crema al burro alleggerita

Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

Crema al burro alleggerita

del Maestro Pier Paolo Magni

"Ovoneve nella preparazione della Crema al Burro alleggerisce la crema senza smontarla, la rende spatolabile e con buona tenuta alla decorazione".



Montare il burro e aggiungere il latte condensato.



Amalgamare al composto la Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

ingredienti

500 g Burro
200 g Latte condensato

350 g Meringa Italiana



Porre nel sacco a poche,



e decorare a piacere.

