

*Insieme  
per passione*



# MAGIC

Un ingrediente, molteplici utilizzi



# Magic

Un ingrediente, molteplici utilizzi

Il primo prodotto sul mercato in grado di svolgere **3 funzioni differenti** in un'unica soluzione. **Addensante**, sostituendo gli amidi o i nuclei sia nella produzione della crema pasticcera con metodo tradizionale che nelle creme in genere (es. chantilly, crema bianca, etc.), **stabilizzante** per panne animali e **miglioratore** per creme e panne.



## I vantaggi

- ✦ **Addensa** le creme pasticcere rendendole lucide, lisce e con un'ottima struttura
- ✦ **Stabilizza** la panna animale e ne migliora la lucentezza e la tenuta nel tempo
- ✦ **Migliora** la struttura e la tenuta delle creme chantilly e delle creme in genere
- ✦ **Flessibile nell'utilizzo**: dal 5% al 15% su litro di crema o panna in base al risultato desiderato

## Principali applicazioni



### ✦ CHANTILLY (crema diplomatica)

Dosare da 30g a 100g su litro di chantilly all'italiana (preparata con Cream Plus o con metodo tradizionale).



### ✦ PANNA

Miscelare in planetaria 1L di panna con 100g di Magic per una struttura stabile e resistente. È possibile dosare da 30g a 100g in base alla consistenza e alla solubilità desiderate e, se lo si desidera, aggiungere una parte di zucchero a piacere.



### ✦ CREMA PASTICCERA

Per ottenere una crema pasticcera di alta qualità in modo rapido con processo a freddo o a caldo, miscelare un litro di Cream Plus con 100-130g di Magic e mescolare fino a consistenza ideale. Per una crema pasticcera con metodo tradizionale portare il latte a 80°C, quindi miscelare con zucchero e uova e 120-150g di Magic. Appena addensata la crema, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.



## Esempio ricetta crema pasticcera metodo tradizionale con MAGIC

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	800g	In una ciotola pesare tuorlo, zucchero e <b>MAGIC</b> e frustare energicamente fino ad avere un composto spumoso. In un pentolino portare ad 80°C il latte e la panna, versarne 1/3 nella miscela di uovo e mescolare con frusta. Versare il tutto nel pentolino con il latte e la panna ed agitare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e della consistenza desiderata; versare in un recipiente e coprire con pellicola a contatto. Prima dell'utilizzo miscelare con frusta.
Panna	200g	
Tuorlo	da 200 a 300g*	
Zucchero	da 100 a 150g*	
<b>MAGIC</b>	100g struttura liscia* 200g struttura compatta*	

\*È possibile diminuire o aumentare la quantità di questi ingredienti in base al risultato desiderato e al proprio gusto. Anche gli aromi sono a discrezione.

Insieme  
per passione



# MAGIC

Un ingrediente, molteplici utilizzi



Codice	Nome prodotto	Descrizione	Formato
16747	Magic	Semilavorato in polvere per prodotti dolciari	sacco da 5 kg

