



„Kaiserschmarrn“ soffiato

(Frittata dolce dell' imperatore)



DA PROFESSIONISTA A PROFESSIONISTA

Ricettario



Kaiserschmarrn soffiato in padella, con noci e pere Williams.



Kaiserschmarrn soffiato con frutti di bosco e gelato allo yogurt.



... con confettura di mirtilli rossi, mousse di mirtilli, ragu di mele e pinoli.

„Kaiserschmarrn“soffiato

(Frittata dolce dell' imperatore)

Uno dei più famosi dessert austriaci, diffuso in tutta l'area dell'ex Impero austro-ungarico come anche in Baviera, in Trentino e in Alto Adige. La pastella per la frittata dolce dell'imperatore é preparata con chiara d'uovo montata a neve e uva sultanina, cotta e spezzettata.

Preparazione:

- » **Nel forno combinato professionale:** riscaldare il prodotto surgelato a 140°C nella modalità combi con 80% d'umidità per 5-7 minuti.
- » **Nel forno a microonde:** riscaldare una porzione (ca. 270 g) di prodotto surgelato mantenuto coperto a 1800W per 2 minuti o a 900W per 4 minuti.

Suggerimento di presentazione:

Caramellare la frittata dolce con burro e zucchero, cospargere di zucchero a velo e servire con marmellata di mirtilli rossi, purea di mele o composta di frutta.

La leggenda

Esistono diverse leggende su questo piatto tipico. „Una di queste narra che una sera, l'imperatore (tedesco „Kaiser“) Francesco Giuseppe, non avendo tempo di partecipare al solito pasto serale, avesse ordinato al suo cuoco una crêpe. Il povero cuoco, preso alla sprovvista ed impegnato a preparare la cena per l'esigente famiglia reale, si scordò della crêpe e la lasciò troppo sul fuoco facendola leggermente bruciare; in più al momento di girarla questa si ruppe. Poiché non aveva tempo di prepararne un'altra, il cuoco spezzettò del tutto la crêpe e non potendola più farcire, mise la marmellata al bordo del piatto e coprì le bruciature con abbondante zucchero. L'imperatore, vedendosi presentare quella nuova pietanza la assaggiò e gli piacque talmente tanto che da quel giorno fu la sua preferita.“



Cosa rende unico il nostro „Kaiserschmarrn“?

- » soffice e leggero
- » spezzettato artigianalmente
- » solo ingredienti naturali

art.	denominazione prodotto	peso/sacchetto	sacchetti/cart.	cod. EAN sacchetto	cod.EAN cartone	cart./bancale	TMC (mesi)
15600	„Kaiserschmarrn“ - Frittata dolce dell'imperatore	2 kg	3	8000460015523	8000460015530	54	12
15601	„Kaiserschmarrn“ - Frittata dolce dell'imperatore SENZA uvetta	2 kg	3	8000460014434	8000460014441	54	12

Ingredienti - semplici e naturali:

con uvetta: albume d'uovo 22%, acqua, farina di frumento (**grano**), zucchero, tuorlo d'uovo 9%, olio di girasole, uva sultanina 3%,

latte scremato in polvere, sale, vaniglia.

senza uvetta: albume d'uovo 22%, acqua, farina di frumento (**grano**), zucchero, tuorlo d'uovo 9%, olio di girasole,

latte scremato in polvere, sale, vaniglia.



dalle alpi al mediterraneo.

Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 1A
I-39055 Leifers (BZ) - Italy
T +39 0 471 592 900
F +39 0 471 592 999
info@pan.it

Pan Food Schweiz AG
Blumenstrasse 5
CH-9403 Goldach
T +41 71 844 00 00
F +41 71 844 00 01
info@pan-food.ch

Pan USA, Inc.
17 Battery Place, Suite 1307
New York, NY 10004
T +1 678 6 200 175
F +1 678 669 247
info@pan-usa.com

