

SACHER CHE PASSIONE!

Maxima è la nuova linea di pasticceria da forno **PreGel** in formato maxi, dedicata ai laboratori artigianali, per la creazione dei dolci della tradizione attraverso pochi e semplici passaggi, per una maggior efficienza nella preparazione.

Sacher Maxima permette di creare la base di una delle torte predilette dagli amanti del cioccolato: un mix bilanciato di cacao, cioccolato e farina di mandorle, per una base dal sapore avvolgente e dalla struttura soffice, regolare e stabile al congelamento. La superficie può essere guarnita con **Crema Bitter Maxima**, per una glassatura cremosa e dal gusto intenso. Per la farcitura si consiglia il **Pastry Filling Albicocca** della linea **Five Star Chef**, salsa con 85% di frutta in pezzi stabile in cottura e al congelamento.

pregel.it

Golosi brownie realizzati con Sacher Maxima PreGel.

