POCHER DES CHOUX EN FORME DE CŒUR

Laissez-vous tenter par ce cœur de gourmandise au craquelin rouge et croustillant qui allie l'onctuosité de la Crème Pâtissière ancel à la fraîcheur du fourrage à la framboise.

PRODUITS ASSOCIÉS

Crème Pâtissière à
chaud

Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à Chaud et Flan Parisien.
Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.
Saveur vanille lactée.
Couleur jaune pastel.

Carton de 5 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Garniture et montage : éclairs, religieuses, choux, millefeuilles, tartes et tartelettes aux fruits.
Cuisson : flans pâtissiers / parisiens, appareils à tartes, viennoiseries.

Mise en oeuvre

Dosage pour crème pâtissière : 80 g pour 1L de lait + 150 à 200 g de sucre + 1 ou 2 œufs.
Dosage pour flan parisien : 100 g pour 1L de lait + 150 à 200 g de sucre + 1 ou 2 œufs.

Avantages

Excellentes qualités gustatives, ancel étant reconnu comme le spécialiste de la crème pâtissière depuis 1919.
Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre ».
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Crème pâtissière à
froid

Préparation pour crème pâtissière à froid.
Texture ferme et fondante.

Carton de 5 kg
DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Garniture et montage : éclairs, religieuses, choux, millefeuilles, tartes aux fruits, viennoiseries.

Mise en oeuvre

Dosage : 400g pour 1 litre d'eau froide.
1. Verser l'eau froide dans la cuve du batteur.
2. Ajouter la préparation pour crème pâtissière.
3. Battre à grande vitesse pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
4. Laisser reposer 5 minutes.

La préparation pour crème pâtissière à froid Moench peut être utilisée dans des pâtisseries et viennoiseries nécessitant une cuisson au four. Dans ce cas, le dosage et la préparation restent identiques.
La température du four ne doit pas excéder 200° C.

Avantages

Mise en œuvre rapide par simple ajout d’eau froide.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).
Supporte la congélation.

Fourrage Framboise
avec morceaux

Fourrage framboise avec morceaux stable à la cuisson

Seau de 3 kg
DLUO : 9 mois

UTILISATIONS

Utilisation à chaud : fourrage de viennoiseries, garniture de tartes, tartelettes, chaussons...
Utilisation à froid : Fourrage de beignets, biscuits roulés, dans un montage d'entremets, mélangé à une préparation pour bavarois....

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi.

Avantages

Prêt à l'emploi
Riche en morceaux de fruits :70% de framboises
Stable à la cuisson : ne mousse pas.
Bel aspect : homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant.
Sans colorant.