

DÉCOUVREZ LE CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC ANCEL !



Grâce au crèmeux chocolat ancel, réaliser la préparation actuelle et tendance de la pâtisserie française devient facile et rapide. Que ce soit en insert, garniture ou décor, le crèmeux apporte de la nouveauté et de la gourmandise aux pâtisseries et desserts.

Rapide, 5 minutes de préparation.

Facile, 1 seul ingrédient à ajouter.

Pratique, 1 mise en oeuvre en 3 étapes.

Innovant : 1 produit pour 2 réalisations possibles :

- un crèmeux ferme et fondant
- un crèmeux foisonné, léger et onctueux.

PRODUITS ASSOCIÉS



Crèmeux Chocolat Blanc

Préparation pour crèmeux au chocolat Blanc

Etui de 1 kg
DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Préparation pour inserts, garnitures et décors

Mise en oeuvre

Facile et rapide à mettre en oeuvre : 200g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel + 1 L de Crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crèmeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débullez si nécessaire au fouet à main puis coulez immédiatement dans les moules ou cadres. Selon l'utilisation du crèmeux, réfrigérez ou surglez.

Pour réaliser du crèmeux foisonné, suivez le mode d'emploi précédent, refroidissez-le à +4°C, puis montez-le quelques secondes, au batteur, au fouet, à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche.

Un étui de 1kg permet de réaliser 6 kg de crèmeux au chocolat blanc.

Avantages

- Facile et rapide à mettre en œuvre par simple ajout de crème liquide à 35% M;G.
- 1 produit pour deux réalisations : un crèmeux ferme et fondant OU un crèmeux foisonné léger et onctueux
- Peut être aromatisé : arômes, extraits ou purées de fruits. (Pour le dosage des purées de fruits, se référer à l'étui)
- Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes ajoutés, sans huile de palme et sans gélifiant d'origine animale.
- Supporte la congélation/décongélation
- Etui refermable pour une meilleure conservation du produit