DIPLOMATE À FROID



Préparation pour Crème Diplomate à froid.
Texture soyeuse et onctueuse.

Carton de 5 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Millefeuilles, entremets, fraisier, Saint-Honoré, éclairs, choux.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 400 g pour 1L d'eau froide (10°C maximum).

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide (10°C maximum).
Peut être aromatisée (arômes, extraits, pâtes).
Supporte la surgélation et la décongélation.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.