



## DIPLOMATE À FROID



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

Étui de 1 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.  
Étui refermable : meilleure protection et conservation du produit.