CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD



Préparation pour crème pâtissière à chaud.
Texture ferme et onctueuse.

Sac de 25 kg

DLUO : 30 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

Préparation de flan :
- Recette fine : 2 oeufs entiers, 200 grammes de sucre, 80 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 1 litre de lait.
- Recette économique : 90 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 150 grammes de sucre, 1 litre de lait.

Base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite :
- Recette fine : 4 jaunes d'oeufs environ, 200 grammes de sucre, 60 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 1 litre de lait.
- Recette économique : 75 grammes de base de recette pour crème pâtissière Moench, 150 grammes de sucre,1 litre de lait.

Mode d’emploi :
- Mélanger la base de recette pour crème pâtissière Moench avec le sucre et éventuellement les jaunes d’oeufs.
- Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid.
- Verser le restant du lait bouillant.
- Reporter à ébullition et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.

AVANTAGES

Une excellente texture grâce à un liant très proche de l’amidon.
Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre ».
Un goût neutre.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).