

CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD EXTRA-FINE



Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à chaud Extra-Fine.

Idéale en cuisson, texture crémeuse et onctueuse.

Saveur vanille-fruitée.

Couleur crème.

Carton de 5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Cuisson : flans pâtissiers / parisiens, appareils à tartes, viennoiseries.

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

MISE EN OEUVRE

Dosage pour crème pâtissière : 75 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

Excellent qualités gustatives, ancél 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) et cuite.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.