CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SUPER



Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à chaud Super et Flan Parisien à la vanille Bourbon.
Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.
Couleur jaune dorée.

Carton de 5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Garniture et montage : éclairs, religieuses, choux, millefeuilles, tartes et tartelettes aux fruits.
Cuisson : flans pâtissiers / parisiens, appareils à tartes, viennoiserie.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour crème pâtissière : 80 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

Excellentes qualités gustatives, ancel étant reconnu comme le spécialiste de la crème pâtissière.
Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre ».
Permet l'appellation «à la vanille Bourbon».
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte) et cuite.

Condifa - 28-30 rue la Fayette - BP 80035 - 67023 Strasbourg Cedex 01 - https://condifa.fr

Carton refermable : une meilleure protection et conservation du produit.