

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.

Seau de 15kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

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

Cuisson : flans pâtisseries / 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, ancelf 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.

Seau refermable : une meilleure protection et conservation du produit.