CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD



Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à Chaud et Flan Parisien.
Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.
Saveur vanille lactée.
Couleur jaune pastel.

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, viennoiseries.

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 depuis 1919.
Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre ».

Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.