CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

Préparation pour Crème Pâtissière à Froid.
Idéale en garniture, texture onctueuse.
Note vanillée subtile.
Couleur jaune clair.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Éclairs, religieuses, millefeuilles, viennoiseries, tartes et tartelettes.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 400 g pour 1L d'eau froide.

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).
Supporte la cuisson (hors flan) et la surgélation.