

## CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID



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

Carton de 5 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.  
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.