CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID PREMIUM



Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à Froid Premium sur base 100% laitière.
Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.
Saveur vanille-caramel.
Couleur jaune pastel.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Eclairs, religieuses, choux, millefeuilles, tartes aux fruits, viennoiseries.

MISE EN OEUVRE

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

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide.
Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre », contient exclusivement de la matière grasse laitière.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).
Supporte la cuisson (hors flan) et la surgélation.