GARNITURE CARAMEL



Garniture prête à l’emploi au caramel

Seau de 4 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Tartes et tartelettes, fourrage de viennoiseries et pâtisseries (nature ou mélangé à hauteur de 50 % de crème pâtissière), aromatisation de crèmes ou de ganaches.

MISE EN OEUVRE

Dosage indicatif :
Pour 1 tartelette de 8 cm de Ø : 50 g de garniture.
Pour 10 viennoiseries : 300 g de garniture.
Pour 1 chinois : 200 g de garniture.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi
S'utilise en cuisson ou à froid
Texture ferme et onctueuse, facile à travailler.
Fini brillant.

Supporte la congélation.