GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID EXTRA-FINE



Préparation en poudre pour Garniture Pâtissière à Froid Extra-Fine.
Idéale en montage, texture ferme et légère
Saveur vanille fruitée.
Couleur jaune doré.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Millefeuilles, tartes et tartelettes aux fruits, éclairs, religieuses, entremets, fraisiers.

MISE EN OEUVRE

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

AVANTAGES

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