

DIPLOMATE À FROID



Préparation pour Crème Diplôme à froid.
Texture soyeuse et onctueuse.

Étui de 1 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Millefeuilles, entremets, fraisier, Saint-Honoré, éclairs, choux

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 400 g pour 1L d'eau froide (10°C maximum)

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide (10°C maximum).

Peut être aromatisée (arômes, extraits, pâtes).

Supporte la surgélation et la décongélation.

Étui refermable : meilleure protection et conservation du produit.