



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD SPÉCIALE CONGÉLATION



Garniture : éclairs, religieuses, tartes et tartelettes aux fruits.

Cuisson : flans pâtissiers / parisiens, appareils à tartes, viennoiseries.

Sac de 25 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Garniture : éclairs, religieuses, tartes et tartelettes aux fruits.

Cuisson : flans pâtissiers / parisiens, appareils à tartes, viennoiseries

MISE EN OEUVRE

Dosage pour crème pâtissière : 80 g à 100 g pour 1L de lait + 200 g de sucre + 2 ou 4 œufs.

Dosage pour flan parisien : 100 à 120 g pour 1L de lait + 200 g de sucre + 2 ou 4 œufs.

AVANTAGES

Stable à la congélation : ne cristallise pas et conserve une texture lisse et onctueuse après décongélation.

Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre ».

Mode d'emploi identique à une crème à chaud classique pour la réalisation de crème pâtissière ou de

flan.

Permet d'optimiser la production sans concession sur la qualité gustative du produit.