

ancel

Crème Pâtissière à chaud

SPÉCIALE CONGÉLATION

Préparation pour crème pâtissière
et flan à chaud supportant la congélation.
Permet la préparation de pâtisseries "Par Beurre".

Poids net: **5 kg**

	CRÈME PÂTISSIÈRE	FLAN PARISIEN STANDARD	FLAN PARISIEN ENDOSE
Ingrédients	80 g x 100 g	100 g x 100 g	100 g x 100 g
Poids net	800 g	1000 g	1000 g
Durée	10 min	10 min	10 min
Temps de cuisson	10 min	10 min	10 min
Rendement	1000 g	1000 g	1000 g

MODE D'EMPLOI

CRÈME PÂTISSIÈRE : Mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Verser le lait et mélanger. Ajouter les jaunes d'œufs et le beurre. Remuer jusqu'à ébullition. Laisser refroidir.

FLAN PARISIEN : Mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Verser le lait et mélanger. Ajouter les jaunes d'œufs et le beurre. Remuer jusqu'à ébullition. Laisser refroidir.

PRÉPARATION : Préparer la crème pâtissière ou le flan parisien selon le mode d'emploi ci-dessus. Verser dans un moule à cake ou dans des moules à flan. Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes. Laisser refroidir avant de servir.

STOCKAGE : Conserver à température ambiante. Durée de conservation : 12 mois.

DATE DE DÉLIVrance : Voir sur l'étiquette.

PRODUCED IN FRANCE

SANS OGM

SANS GLUTEN

Produit d'origine France

35061701049

flan.

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