CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

Préparation pour crème pâtissière à froid.
Texture ferme et fondante.

Carton de 5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Garniture et montage : éclairs, religieuses, choux, millefeuilles, tartes aux fruits, viennoiseries.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 400g pour 1 litre d'eau froide.
1. Verser l'eau froide dans la cuve du batteur.
2. Ajouter la préparation pour crème pâtissière.
3. Battre à grande vitesse pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
4. Laisser reposer 5 minutes.

La préparation pour crème pâtissière à froid Moench peut être utilisée dans des pâtisseries et viennoiseries nécessitant une cuisson au four. Dans ce cas, le dosage et la préparation restent identiques. La température du four ne doit pas excéder 200° C.

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d’eau froide.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).

Supporte la congélation.