CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

Garniture caramel au sel de guérande prête à l'emploi

Seau 3 kg

DLUO : 9 mois

UTILISATIONS

Garniture de tartes, fourrage d'entremets, de viennoiseries (nature ou mélangé à hauteur de 50 % de crème pâtissière), aromatisation de crèmes ou de ganaches.

MISE EN OEUVRE

Dosage indicatif :
Pour 1 tartelette de 8 cm de Ø : 50 g de garniture.
Pour 10 viennoiseries : 300 g de garniture.
Pour 1 chinois : 200 g de garniture.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi.
Texture ferme, permet une utilisation directe.
Saveur intense, permet l'aromatisation de crèmes.
Stable à la cuisson.

Tient la surgélation.