CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC

Préparation pour crémeux au chocolat Blanc

Etui de 1 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Préparation pour inserts, garnitures et décors

MISE EN OEUVRE

Facile et rapide à mettre en oeuvre : 200g de Crémeux Chocolat Blanc ancel + 1 L de Crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, retirez du feu puis ajoutez la préparation pour crémeux. Mélangez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débullez si nécessaire au fouet à main puis coulez immédiatement dans les moules ou cadres. Selon l'utilisation du crémeux, réfrigérez ou surgelez.
Pour réaliser du crémeux foisonné, suivez le mode d'emploi précédent, refroidissez-le à +4°C, puis montez-le quelques secondes, au batteur, au fouet, à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant se dresser à la poche.

Un étui de 1kg permet de réaliser 6 kg de crémeux au chocolat blanc.

AVANTAGES

- Facile et rapide à mettre en œuvre par simple ajout de crème liquide à 35% M;G.
- 1 produit pour deux réalisations : un crémeux ferme et fondant OU un crémeux foisonné léger et onctueux
- Peut être aromatisé : arômes, extraits ou purées de fruits. (Pour le dosage des purées de fruits, se référer à l'étui)
- Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes ajoutés, sans huile de palme et sans gélifiant d’origine animale.
- Supporte la congélation/décongélation
- Etui refermable pour une meilleure conservation du produit