

GARNITURE PASSION



Garniture prête à l'emploi

Seau de 3 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Utilisation à froid :

Garniture de tartes.

Fourrage de pâtisseries (directement ou mélangée à 50% de crème chantilly, de crème pâtissière ou de mousseline ancél).

Utilisation à chaud :

Garniture de tartes.

Fourrage de viennoiseries, de cakes (directement ou mélangée à 50% de crème pâtissière ancél).

Supporte la congélation.

MISE EN OEUVRE

Garniture prête à l'emploi.

Dosage indicatif :

Pour 1 tartelette de 8 cm de Ø : 50 g de garniture.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi

S'utilise en cuisson ou à froid

Texture ferme et onctueuse, facile à travailler.

Fini brillant.

Supporte la congélation.