

PASTA VAINILLA



Préparation en pâte à la vanille prête à l'emploi pour la réalisation de glaces.

Seau de 3 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtisseries et crèmes.
Bavaroises.
Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 40 à 50 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.