

## 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.