

Préparation pour crème à froid

Crème Pâtissière à Froid PB

Sac de 10 kg

Réf. 20207.08

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème Pâtissière à Froid PB* 350 - 400 g

Lait 1 000 g



Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

c'est prêt !

Supporte la congélation et la cuisson.

*Permet la réalisation de pâtisseries «pur beurre».

1 000 g de COMPLET Crème pâtissière à froid PB permet de garnir 40 éclairs (80 g / éclair).



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une crème pâtissière à froid destinée à l'élaboration de savoureuses pâtisseries.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022