



Recommandée pour vos viennoiseries et pâtisseries (flans, mille-feuilles, éclairs). Cette crème se prête bien à l'aromatisation.

# CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

*Cette crème pâtissière à chaud permet d'obtenir une crème onctueuse et lisse en un tour de main. Elle convient parfaitement aux fabrications traditionnelles telles que les flans ou les mille-feuilles.*



# CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

Préparation prête à l'emploi (sans sel) pour la fabrication de crème pâtissière à chaud.

**Ingrédients :** Amidon modifié - Amidon de **froment** - Arôme -

**Stabilisant :** E415 - **Colorants :** E101 et E160a.

**Allergène :** Céréales contenant du gluten (froment).



Conditionnement :  
sac de 10 kg.

## SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES

### SAVEURS

Un bon goût de vanille.

### TEXTURE

Une crème dorée, onctueuse et crémeuse.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g  
de mixe

### VALEURS ÉNERGÉTIQUES

1463 kJ / 349 kcal

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Graisses                 | 0,2 g  |
| dont acides gras saturés | 0,1 g  |
| Glucides                 | 85 g   |
| dont sucres              | 0,3 g  |
| Fibres alimentaires      | 0,6 g  |
| Protéines                | 0,3 g  |
| Sel                      | 0,03 g |

## MODE D'EMPLOI

### RECETTE

#### MÉLIOR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

75/90 g

Lait 1 L

Sucre 200/250 g

Œufs 2 œufs entiers ou 4 jaunes

### PRÉPARATION

- 1 - Prélever 200 g de lait froid. Mélanger la poudre à crème avec les oeufs et les 200 g de lait froid.
  - 2 - Porter à ébullition le restant de lait avec le sucre.
  - 3 - Verser le lait chaud sur l'appareil.
  - 4 - Faire bouillir pendant 3 minutes en remuant vivement.
  - 5 - Parfumer à votre convenance puis laisser refroidir. La crème est prête à l'emploi.
- Supporte parfaitement la surgélation et la cuisson.