



Parfait pour
garnir vos fonds
de tarte, éclairs
et religieuses.

CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

Pratique et goûteuse, cette préparation permet la réalisation d'une crème pâtissière lisse et onctueuse.

Parfumée à la vanille, au kirsch ou à la fleur d'oranger, elle s'adapte à toutes vos recettes.



CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

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

Ingrédients : Sucre - Amidon modifié - Poudre de lactosérum doux (**lait**) - Matière grasse de palme - Sirop de glucose - Matière grasse de noix de coco - Épaississant : E401 - Stabilisants : E450 et E516 - Protéines de **lait** - Sel - Arôme - Colorants : E160a et E101.

Allergène : Produits à base de lait.



Conditionnement :
sac de 10 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Un goût légèrement vanillé, à parfumer selon vos souhaits.
TEXTURE
Une crème lisse et ferme pour une bonne tenue.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de mixe
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1728 kJ / 413 kcal
Graisses	6,2 g
dont acides gras saturés	4,2 g
Glucides	86 g
dont sucres	60 g
Fibres alimentaires	0,3 g
Protéines	2,3 g
Sel	0,8 g

MODE D'EMPLOI	
RECETTE	
MÉLIOR CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID	350/400 g
Eau ou lait froid	1 L
PRÉPARATION	
1 - Mélanger le tout dans un récipient ou dans la cuve d'un batteur-mélangeur pendant 1 minute en 1^{ère} vitesse. 2 - Laisser reposer quelques minutes. 3 - Mélanger à nouveau 3 minutes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse. 4 - Parfumer à votre convenance. La crème est prête à l'emploi. Supporte parfaitement la congélation et la cuisson.	