

Préparation en poudre pour
crème pâtissière à chaud

Crème à chaud (PAC)

Sac de 10 kg

Réf. 21087.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème à Chaud PAC	80 g
Lait	1 000 g
Sucre	250 g
Oeufs	2 entiers ou 4 jaunes



1. Prélever 200 g de lait froid. Verser le restant de lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir.

2. Ajouter COMPLET Crème à Chaud PAC préalablement diluée dans le lait froid et les œufs.

3. Faire bouillir pendant 3 min en remuant vivement.

1 kg de COMPLET Crème à Chaud permet de réaliser une quantité de crème pour garnir environ 230 éclairs (80 g / éclair).

c'est prêt !



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 chaud parfaite pour garnir vos pâtisseries comme les éclairs et les petits choux.



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