

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](http://www.complet.fr)

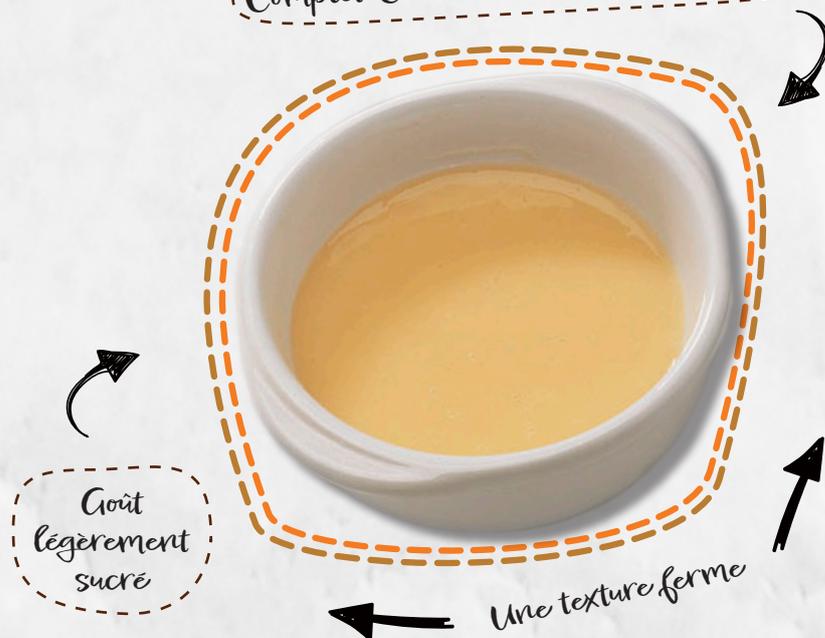
COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



Zoom sur

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

Complet Crème Pâtissière à Froid PB



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