

Préparation pour garniture pâtissière à froid

# Novem Instant

Sac de 10 kg

Réf. 10573.05

Recette 

## Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Instant ..... 350 g  
Eau ..... 1 000 g



Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur, 3 min environ à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

c'est prêt !

Supporte la congélation et la cuisson.



[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

Cette garniture facile et rapide à mettre en œuvre pour sublimer toutes vos 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 - V102022