

# Crémolait

Sac de 10 kg

Réf. 20088.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crémolait..... 220 à 230 g

Lait..... 1 000 g



Mélanger COMPLET Crémolait avec le lait au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Supporte la congélation et la cuisson.

1 kg de COMPLET Crémolait permet de garnir environ 45 éclairs (80 g / éclair).

c'est prêt !



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



## Zoom sur

Une crème idéale pour la fabrication de délicieuses tartelettes et pour le fourrage de vos pâtes à choux.



Notre passion, le savoir-faire !

