

Préparation pour garniture pâtissière à froid

Gamip Crèm'Dor,

Sac de 10 kg

Réf. 23013.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crèm'Dor..... 350 à 400 g

Eau..... 1 000 g



Mélanger la Préparation pour Gamip Crèm'Dor et l'eau ou le lait froid au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Pour la réalisation de flans : cuisson en moules foncés (pâte sucrée ou rognures de feuilletage), 45 à 60 min à 200°C.

c'est prêt !



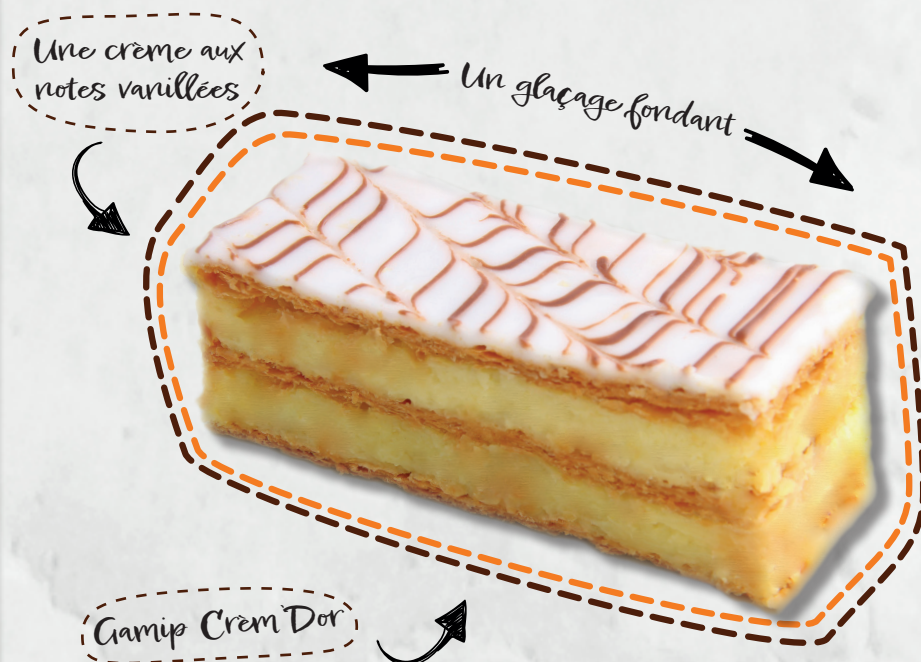
www.complet.fr

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



Zoom sur

Une garniture onctueuse, douce et résistante au froid comme au chaud, qui apportera de la légèreté à 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