

Préparation en poudre pour
crème pâtissière à chaud

Gamip Crémachaud

Sac de 10 kg

Réf. 21087.05

Recette



Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crémachaud	80 g
Lait	1 000 g
Sucre	200 g
Œufs (facultatif)	2



Utilisation simple en Pasto crème.

1. Délayer la poudre à crème et le sucre et éventuellement les œufs dans un cul de poule au fouet avec un peu de lait.
2. Ajouter dans la cuve du Pasto déjà en route, laisser finir le cycle.

c'est prêt !



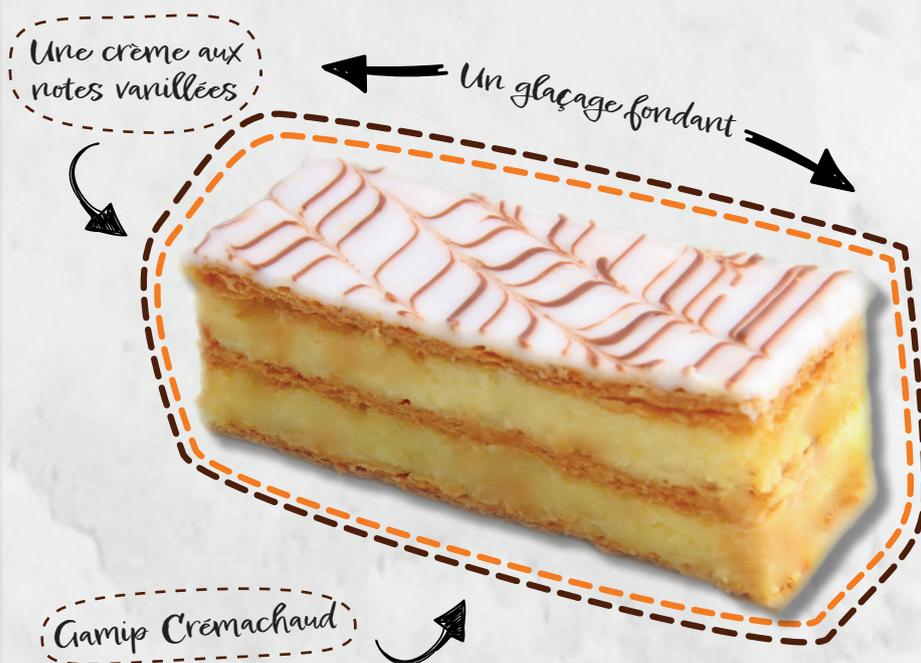
www.complet.fr

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



Zoom sur

Cette préparation qui constitue la base de recette parfaite pour la confection de mousseline, crème légère avec chantilly et bien sûr de flans 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