

Préparation pour garniture pâtissière à froid

Gamip Crémafroid

Sac de 10 kg

Réf. 10573.42

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crémafroid.....	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.



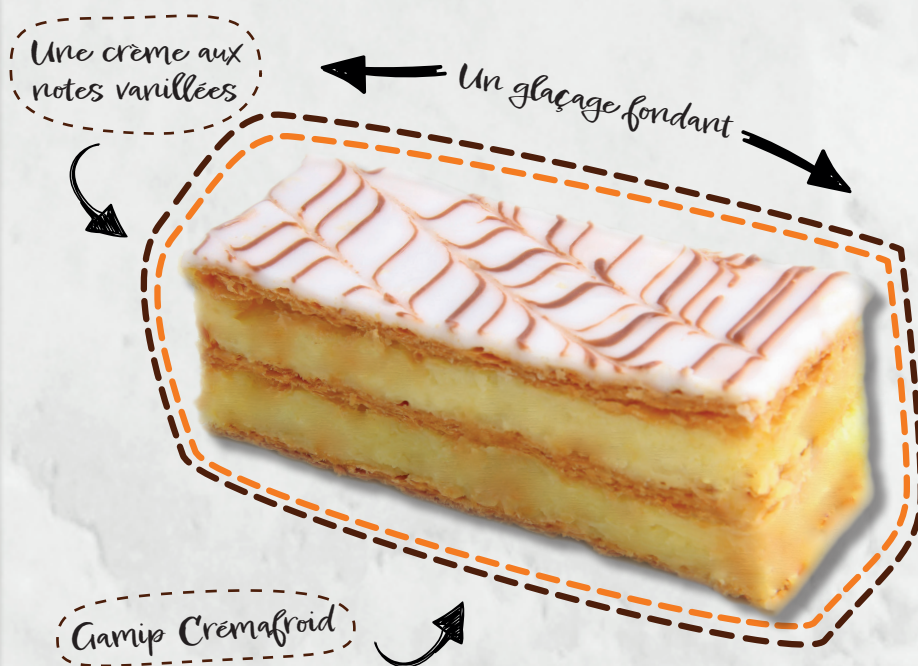
www.complet.fr

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



Zoom sur

Cette préparation onctueuse et lisse, parfaite pour garnir aussi bien vos chinois que vos éclairs, millefeuilles, etc. Vous pouvez également la personnaliser en y ajoutant un peu d'alcool* (Grand Marnier, eau de vie, etc.).



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 - *l'abus d'alcool est dangereux pour la santé