

Préparation pour crème pâtissière à froid.
Contient de la matière grasse végétale.

Gamip Crémous'line

Sac de 10 kg

Réf. 23006.03

Recette



Conseil de mise en œuvre

GAMIP Crémous'line 500 g

Eau froide (environ 6 à 8 °C) ou lait 1 000 g



Mélanger Gamip Crémous'line et l'eau froide ou le lait dans la cuve du batteur mélangeur à l'aide d'un fouet pendant 5 min à grande vitesse.

c'est prêt !



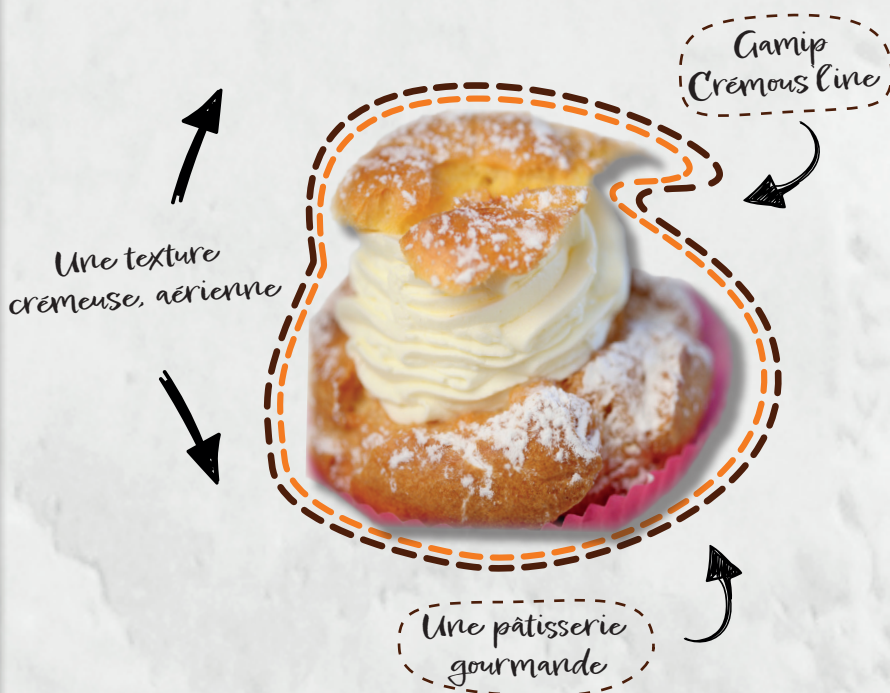
www.complet.fr

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



Zoom sur

La Crémous'line. Aromatisée ou nature, elle agrémentera vos entremets, tropéziennes, bûches... et ravira les consommateurs par sa légèreté.



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