

Préparation pour crème à froid

# Crème Silvia PB<sub>2</sub>

Sac de 25 kg

Réf. 20205.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème Silvia PB*	500 - 600 g
Eau	1 000 g



1. Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse.

2. Après 15 min de repos, refoisonner la crème pendant 2 min pour obtenir moins d'élasticité.

\* Permet la réalisation de pâtisserie «Pur Beurre».

c'est prêt !



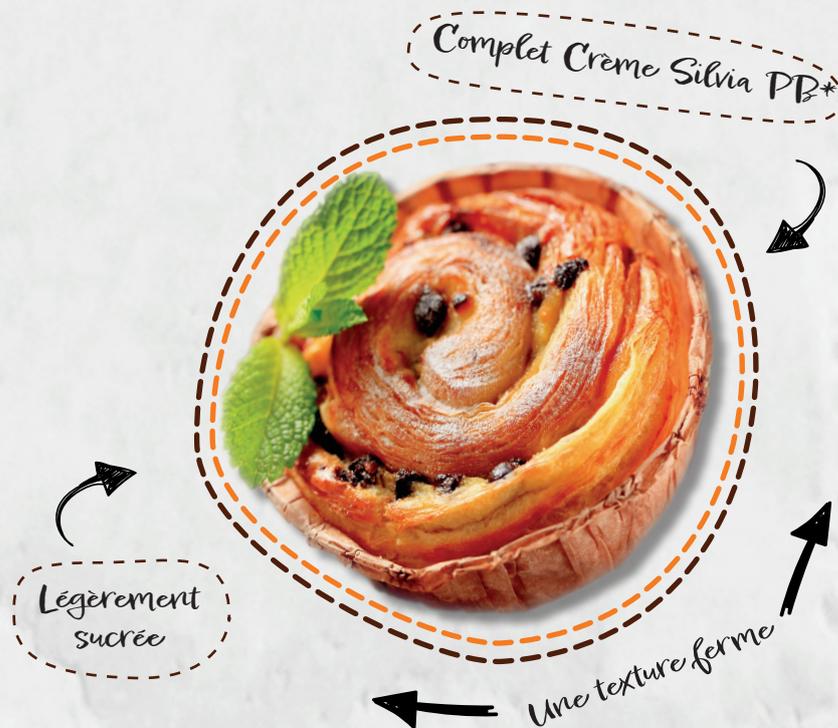
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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



## Zoom sur

Un produit parfaitement adapté à la cuisson et facile à mettre en oeuvre pour garnir et sublimer 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