

Préparation en poudre pour
crème pâtissière à chaud

Crémachaud

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21087.24

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crémachaud.....	75 g
Lait.....	1 000 g
Sucre.....	250 g
Œufs.....	2 entiers ou 4 jaunes



1. Prélever 200 g de lait froid. Verser le restant de lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir.
2. Ajouter COMPLET Crémachaud préalablement diluée dans le lait froid et les œufs.
3. Faire bouillir pendant 3 min en remuant vivement.

c'est prêt !



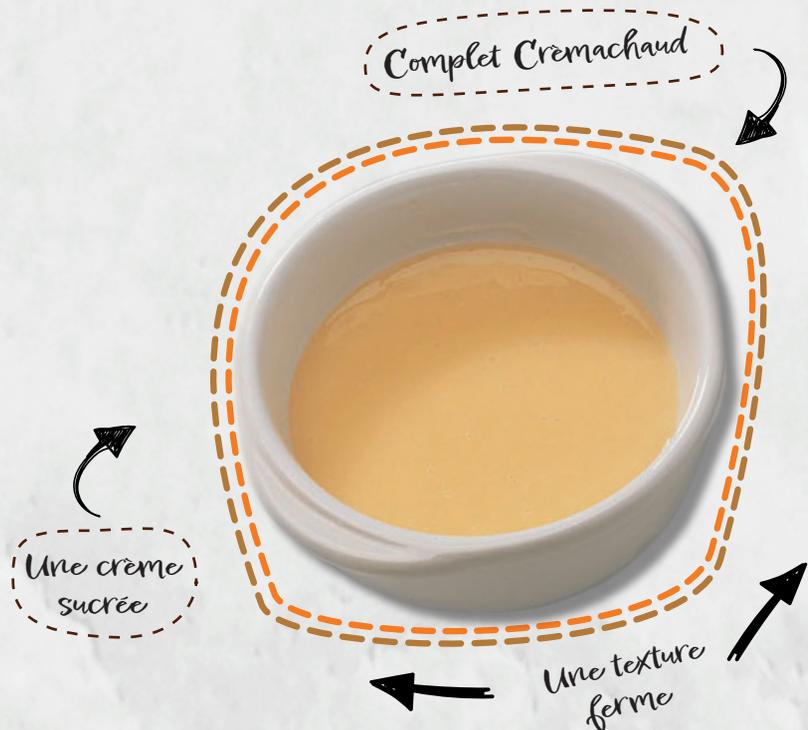
www.complet.fr

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



Zoom sur

Une crème à chaud idéale pour garnir toutes 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 - V062023