

Préparation pour garniture pâtissière à froid

# Vanille Crème CL Excellent

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20256.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Vanille Crème CL Excellent.....	400 g
Eau.....	1 000 g



Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 3 minutes à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

c'est prêt !



## Zoom sur

Une garniture pâtissière à froid Clean Label, au délicieux goût vanille, facile et rapide à mettre en œuvre pour sublimer toutes vos pâtisseries.

Complet Vanille Crème CL Excellent



Une texture ferme, parfaite pour sublimer vos pâtisseries



[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)

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 - V112024