

CREME DELICE 216

Préparation pour garniture instantanée à froid.

Cette préparation se prépare sans cuisson en 2 ou 3 minutes. Ajout d'eau ou de lait pour améliorer l'onctuosité. Cette crème est aromatisée au caramel ce qui lui confère un goût très agréable.



Ingrédients

Sucre, amidon modifié, **lactose**, graisse végétale en poudre, **protéines de lait**, gélifiants E 401, stabilisants E 516, E 450, arôme, colorants :E 102, E 124.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 8mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 10 kg : 270 éclairs de 50 g de garniture

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Recette classique

Crème délice : 360/380 g
Eau : 1000 g

Recette fine

Crème délice : 360/380 g
Eau : 500 g
Lait* : 500 g

Au Mélangeur
avec le fouet

Au mélangeur
avec le fouet

Utiliser de l'eau froide.

Toujours verser Mélax Crème délice dans l'eau et non le contraire
Battre 2min en 3^{ème} vitesse au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
Cette crème accepte tous les parfums, suivant leur concentration il peut être nécessaire de faire de la crème un peu plus épaisse.

* NB : L'eau peut être remplacée jusqu'à 100% par du lait, ce qui rendra le produit encore plus goûteux et fin en bouche.

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères **gras italiques** dans le pavé ingrédients

