

CREME PATISSIERE A FROID 106

Préparation pour garniture instantanée à froid.

Cette préparation se prépare sans cuisson en 2 ou 3 minutes. Onctueuse au moment du garnissage, elle épaissit légèrement 1 heure après sa préparation. Cette crème peut avoir l'appellation pur beurre.



Ingrédients

Sucre, amidon modifié, *lait entier et lait écrémé en poudre*, lactosérum en poudre, dextrose, lactose, protéines de lait, gélifiants E 401, E 407, stabilisants E 516, E 450, arôme, colorants E 102, E 124.

Conditionnement

Sac de 10kg et 25 kg
Palette de 48 et 40 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 et 25 kg : 270 et 675 éclairs de 50 g de garniture

« A titre indicatif dans le respect du mode

Recette classique

Crème pâtissière à froid : 360/380 g
Eau : 1000 g

Recette mousseline

Crème pâtissière à froid : 500 g
sucre : 300 g
Beurre en pommade : 500 g

Au Mélangeur
avec le fouet

Au mélangeur
avec le fouet

Utiliser de l'eau froide. Des récipients rigoureusement propres
Toujours verser Mélax Crème pâtissière à froid dans l'eau et non le contraire
Battre 2min en 2^{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.

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

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

