

PREPARATION EN POUDRE POUR CREME PATISSIERE - 1 KG A CHAUD



Réf DGF: 08112 / Code barre: 3584730 08112 8
(Révisé le: 24/01/2015)

Préparation en poudre pour préparation de crème pâtissière à chaud Couleur : blanche. Goût et odeur : neutre

Conditionnement :

Poche en plastique
Poids net : 1 kg
Poids brut: 1.012kg
1 carton = 5 poches
Poids net carton : 5 kg
Poids brut carton: 5.1kg
Dimensions du carton: 150 x 240 x 320mm

Etiquetage :

Etiquette sur sac et carton :
* Liste des ingrédients
* Date de production: JJ/MM/AAAA
* DLUO : JJ/MM/AAAA
* Code de production : XX XX XX XX XX

Ingrédients :

Amidon modifié, colorants: E160a (ii), E101 (i), arôme.

Mode d'emploi :

Recette de base : CREME PATISSIERE

Préparation en poudre pour crème pâtissière DGF SERVICE 75g

Sucre 200g

Jaune d'oeufs 80g

Lait 1 litre

Prélever 200g de lait froid. Verser le restant de lait et le sucre dans une casserole et faire bouillir. Ajouter la préparation pour crème pâtissière DGF SERVICE préalablement diluée dans les 200g de lait froid et faire bouillir 3 minutes en remuant vivement.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec

Conservation :

24 mois
