

PREPARATION POUR CREME PATISSIERE INSTANTANEE PB - A FROID- 10 KG



Réf DGF: 08103 / Code barre: 3584730 08103 6
(Révisé le: 24/01/2015)

Poudre instantanée pour la préparation à froid de crème pâtissière. Ce produit est compatible avec l'appellation Pur Beurre. Texture: poudre homogène Couleur : blanc crème Goût : sucré et vanillé

Conditionnement :

Sac papier, extérieur microperforé.
Poids net : 10 kg
Poids brut : 10.2 kg
Dimensions : 40 x 52 x 13 cm

Etiquetage :

Imprimé sur le sac :
* Liste des ingrédients
Imprimé au jet d'encre sur sac :
* DLUO : JJ/MM/AAAA
* Lot : LJJMMAAAA

Ingrédients :

Sucre, amidon modifié, poudre de lait entier, lactose, gélifiants (alginate de sodium, acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), protéines de lait, sel, arômes, colorant (bêta-carotène).

Mode d'emploi :

Recette :

375-400g de préparation

1 litre d'eau froide

Verser la préparation dans l'eau froide.

Mélanger au batteur en première vitesse afin d'obtenir une crème liée.

Fouetter ensuite en 3ème vitesse pendant 3 minutes environ

jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante.

La fermeté désirée s'obtient après 10 minutes de repos.

Conseils d'utilisation :

La crème supporte la cuisson et la congélation.

Conditions de stockage :

Stocker les produits à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Bien refermer le sac après utilisation.

Conservation :

12 mois
