

CREMAFROID

Mélange équilibré pour la fabrication de crème pâtissière (contient des matières grasses végétales)



LES + DU PRODUIT

> Préparation pour la réalisation de crèmes pâtissières à froid économiques.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools.

> Stable à la surgélation.



ASTUCES

- Idéale pour garnir les éclairs, choux, meringues...

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



CREMAFROID



350 g

Cremafroid



1 l

Eau froide

Mise en œuvre

Verser l'eau puis ajouter le mélange.
Battre au fouet 1 min. en 1^{ère} vitesse puis 4 min. en 2^{ème} vitesse pour obtenir une texture lisse.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Sucre, Amidons modifiés, **Lait** écrémé en poudre, **Lactosérum** en poudre, Graisse de palme non hydrogénée, Gélifiant (E401, E450, E341), Sirop de glucose, Arôme naturel, Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), Protéines de **lait**, Stabilisant (E451)

Présence éventuelle : gluten, oeuf, soja, graines de sésame

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

| | |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ) | 1 620 |
| Énergie (kcal) | 382 |
| Matières grasses (g) | 2,7 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,3 |
| Glucides (g) | 83,4 |
| dont sucres (g) | 61,8 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,1 |
| Protéines (g) | 5,5 |
| Sel (g) | 0,86 |



UNIS POUR LE
GOÛT