

EXTRA CREMAFROID

Mélange équilibré pour la fabrication de crème pâtissière



LES + DU PRODUIT

> Préparation pour la réalisation de crèmes pâtisseries à froid haut de gamme :

- Texture lisse, fondante et onctueuse.
- Belle couleur jaune.

> Peut être utilisée dans des pâtisseries "pur beurre" (d'après la recette préconisée).

> 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 mille feuilles, religieuses, tartelettes aux fruits...

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



EXTRA CREMAFROID



350 g

Extra Cremafroid



1 l

Eau froide

Mise en œuvre

Verser l'eau puis ajouter le mixe.
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 - **Lait** entier en poudre - **Lactosérum** en poudre (**lait**) - Gélifiants (E401, E341, E450) - Arôme naturel - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)

Présence éventuelle d'œuf, de soja, de graines de sésame et de gluten.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 613
Énergie (kcal)	380
Matières grasses (g)	2,6
dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	80,8
dont sucres (g)	60,2
Fibres alimentaires (g)	1,1
Protéines (g)	7,9
Sel (g)	0,88



UNIS POUR LE
GOÛT