

# EXTRA POUUDRE À CRÈME

Mélange équilibré pour la fabrication de crème pâtissière



## LES + DU PRODUIT

› Préparation pour la réalisation de crèmes pâtissières à chaud haut de gamme :

- Texture lisse et onctueuse.
- Couleur jaune clair.

› Bon goût de vanille.

› 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 : ne nécessite d'ajouter qu'un œuf à la préparation.
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools.
- Stable à la surgélation et à la cuisson.



## ASTUCES

- Idéale pour garnir des tartes aux fruits (framboises, fraises, poires...).

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



# EXTRA POUUDRE À CRÈME



70 à 80 g

Extra Poudre à Crème



250 ml  
puis 750 ml

Lait



50 g

Œufs



200 g

Sucre

## Mise en œuvre

Délayer à froid 70 g à 80 g de mixe et 1 œuf dans 250 ml de lait et mélanger.  
Porter à ébullition le reste du lait avec 200 g de sucre.  
Hors du feu, rajouter le premier appareil et mélanger avant de porter l'ensemble à ébullition.  
Faire cuire pendant 1 min. en remuant et en maintenant l'ébullition.  
Verser la crème sur une plaque recouverte de film alimentaire et la filmer entièrement.  
La conserver à 4°C avant utilisation.

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

## Ingrédients

Amidon modifié - Sucre - Gélifiant (E407) -  
Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) - Arôme naturel

*Présence éventuelle de gluten, d'œuf, de soja, de lait,  
de fruits à coque et de graines de sésame.*

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 470
Énergie (kcal)	346
Matières grasses (g)	0,2
dont acides gras saturés (g)	0,1
Glucides (g)	85,4
dont sucres (g)	10,1
Fibres alimentaires (g)	0,7
Protéines (g)	0,3
Sel (g)	0,43



UNIS POUR LE  
GOÛT