

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