

Garniture Pâtissière Vanille à froid et à chaud

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CP05

Préparation déshydratée pour garniture pâtissière saveur vanille

Ingrédients :

Sucre, amidon modifié (pommes de terre), poudre de **lait** demi-écrémé, colorants : extrait de curcuma-E160a, épaississant : gomme xanthane, arôme, émulsifiant : lécithine de **soja**.

Suggestion : Pour vos tartes, fourrer les choux

Mode d'emploi : A froid : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait ou d'eau nécessaire. Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 3 minutes en vitesse rapide. La crème est prête. A chaud : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Faire cuire la préparation 3 à 4 minutes sans cesser de mélanger.

Conservation : DDM : 18 mois à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence le jour de la préparation.

Dosage : A froid : 300 g pour 1 litre de lait A chaud : 200g pour 1 litre de lait

Conditionnement : Boîte de 600g. Carton de 12 boîtes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	398,7 kcal 1689,2 kJ
Matières grasses	3,8 g
dont acides gras saturés	2,9 g
Glucides	82,6 g
dont sucres	50,6 g
Protéines	8,2 g
Sel	0,5 g

Autres parfums :

