

Garniture Pâtissière au cacao

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Crèmes

Réf. : 05CP10

Préparation déshydratée pour garniture pâtissière à froid sucrée au cacao

Ingrédients :

Amidon modifiée (pomme de terre), sucre, poudre de **lait** demi-écrémé , cacao maigre en poudre (8,9 %), émulsifiant : lécithine de **soja**, épaississant : gomme xanthane.

Suggestion : Pour vos tartes, fourrer les choux?

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire. Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 3 minutes en vitesse rapide. La crème est prête.

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

Dosage : 300g de préparation pour 1 litre de lait.

Conditionnement : Boite de 600g - carton de 12

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de poudre

Energie	392,1 kcal
	1658,5 g
Matières grasses	4,8 g
dont acides gras saturés	3,6 g
Glucides	75,1 g
dont sucres	41,9 g
Protéines	10,3 g
Sel	0,5 g

Autres parfums : Vanille

