



CUKICREAM

CRÈME EXTRA FINE POUR LE FOURRAGE AVANT CUISSON



les + produits :

- 4 références disponibles : cacao, gianduja, noisettes et pistache.
- Crème extra fine parfumée, prête à l'emploi, idéale pour le fourrage avant cuisson de pâtes brisées et de biscuits.
- Crème facile à étaler qui garde toute son onctuosité après cuisson.
- Garde ses propriétés à la surgélation.

Retrouvez toutes les références au dos





Idee recette :

BRIOCHE PISTACHE

Farine de Gruau DISGROUP	2000 g
Sel	40 g
Sucre	280 g
Levure l'Honoré DISGROUP	100 g
Œuf	400 g
Eau	550 g
Crème épaisse	200 g
Beurre	800 g
Joypaste pistache Prime	135 g
CUKICREAM PISTACHE	QS

Pétrir en 1ère vitesse la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau et la crème épaisse, pendant 15 min. Ajouter le beurre et pétrir en 2ème vitesse durant 4 x 4 min. en cornant entre chaque. Puis incorporer en 1ère vitesse le Joypaste pistache Prime. Pointage 1 nuit au réfrigérateur. Dégazer la pâte à brioche puis la détailler en pâtons de 400 g. Bouler. Laisser pousser durant 2h à 25°C. Dorer puis parsemer de pistaches hachées. Cuire 15/20 min. à 165°C. Dès la sortie du four, fourrer de **CUKICREAM PISTACHE** en emboutissant la douille en plusieurs points. Laisser refroidir sur grille.

Conseils d'utilisation :

- **CUKICREAM** s'utilise pour la fabrication de spécialités en viennoiserie ou en biscuiterie.
- **CUKICREAM** s'utilise pour le fourrage de tartes, biscuits, sablés ou viennoiseries avant cuisson.
- **CUKICREAM** se conserve dans un endroit tempéré pour faciliter son utilisation.

Retrouvez le **CUKICREAM** dans cette recette de nos conseillers techniques :

- Les brioches fourrées



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Réf. 3622	Cacao	Seau de 5 kg
Réf. 6265	Gianduja	Seau de 5 kg
Réf. 4357	Noisettes	Seau de 5 kg
Réf. 4358	Pistache	Seau de 5 kg