

les fiches conseils



CRÈME PÂTISSIÈRE ALTESSE

PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES ET FLANS TRADITIONNELS À CHAUD



SAC DE
10 KG



les + produits :

- Poudre à crème à chaud haut de gamme.
- Permet la réalisation de crèmes pâtisseries, de flans ou autres recettes de haute qualité.
- Contient de l'arôme naturel de vanille.

Ref. 7796

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idees recettes :

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier	1 L
Jaunes d'œufs	(8) 160 g
Sucre	160 g
PRÉPARATION ALTESSE	80 g
Beurre DISGROUP	60 g

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la préparation **ALTESSE**. Porter le tout à ébullition durant 2 minutes. Ajouter le beurre en morceaux puis refroidir cette crème avec toutes les précautions d'hygiène. Parfumer selon votre choix.

FLAN SAVEUR (haut de gamme)

Crème DISGROUP	300 g
Lait	700 g
Œufs	3
Jaunes d'œufs	3
Sucre	200 g
PRÉPARATION ALTESSE	80 g

Faire bouillir la crème et le lait. Blanchir les œufs avec les jaunes et le sucre. Ajouter la préparation **ALTESSE**. Reporter le tout avec le lait sur le feu jusqu'à ébullition. Verser dans des fonds de tartes et laisser « croûter » durant ½ heure avant de cuire 30-35 minutes à 200-220°C.