

les fiches conseils



CRÈME PÂTISSIÈRE IMPÉRIALE

PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES INSTANTANÉES À FROID



SAC DE
10 KG



les + produits :

- Gain de temps à la réalisation.
- Bon goût de lait.
- Résiste à la cuisson et à la surgélation.

Ref. 5428

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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



Conseils d'utilisation :

MISE EN ŒUVRE

PRÉPARATION IMPÉRIALE 340-400 g
Eau 1 kg

Verser l'**IMPÉRIALE** dans l'eau froide. Mélanger à petite vitesse pour obtenir une crème liée. Fouetter ensuite au batteur mélangeur avec fouet à grande vitesse pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, légère et brillante.

ATTENTION :

L'**IMPÉRIALE** contient une grande proportion de lait, on conseille donc de bien nettoyer les récipients et les ustensiles afin d'éviter tout type de contamination. Préparer seulement la quantité de produit nécessaire pour l'emploi immédiat. La crème doit être conservée au réfrigérateur.

Demandez aussi la fiche conseil de
la crème pâtissière à chaud ALTESSE

