LE CREMA FREDDA VANILLE

CREMA FREDDA À LA VANILLE

Produit en poudre pour la réalisation de crème froide blanche. On peut rajouter par la suite un parfum au choix de la gamme JOYPASTE.
Quantités conseillées pour une dose standard dans la machine présentée au verso :
Base (1/2 sachet) ..... 550 g.
Lait entier ..... 1,5 L.

Pour obtenir la saveur vanille :
Joypaste Vanille de Madagascar ..... 60 g.

Préparation à froid. Rajouter 1/2 sachet de produit sur 1,5 litres de lait entier, 60 grammes de Joypaste Vanille Madagascar, mélanger énergiquement avec un fouet ou un mixer. Laisser reposer le mélange pendant 10/15 minutes, ensuite mélanger à nouveau puis verser dans l'appareil spécifique qui brasse le produit. Au bout de maximum 30 minutes, le mélange va obtenir la texture envisagée.
Pour obtenir d'autres saveurs, il suffit d'ajouter la Joypaste souhaitée dans la quantité suggérée.

LE CREMA FREDDA CAFÉ

CREMA FREDDA AU CAFÉ

Produit en poudre pour la réalisation de crème froide au café. Quantités conseillées pour une dose standard dans la machine présentée au verso :
Base (1/2 sachet) ..... 550 g.
Lait entier ..... 1,5 L.

Préparation à froid. Rajouter 1/2 sachet de produit sur 1,5 litres de lait entier, mélanger avec un fouet ou un mixer. Laisser reposer le mélange pendant 10/15 minutes, ensuite verser dans l'appareil spécifique qui brasse le produit. Au bout de maximum 30 minutes, le mélange va obtenir la texture envisagée.

Réalisation par le biais d'une machine spécifique de crèmes froides ayant une structure crémeuse ainsi qu'un goût riche et rafraichissant

Conseils proposés par Marc Hemery
et Antoine Douchain
Conseillers techniques DISGROUP.

DISGROUP
« les ingrédients du succès »