les fiches conseils

CRÈME PÂTISSIÈRE DISGROUP

PRÉPARATION EN POUDRE POUR CRÈMES PATISSIÈRES ET FLANS TRADITIONNELS À CHAUD

les + produits :

- Des ingrédients de qualité sélectionnés pour apporter un excellent goût et une finesse incomparable.

Réfs. 4297 et 493

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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

les fiches conseils

Idées recettes :

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait ..... 1 L
Jaunes d'œufs 4
Sucre ..... 160 g
CRÈME PÂTISSIÈRE DISGROUP ..... 90 g
Beurre DISGROUP ..... 50 g

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la **CRÈME PÂTISSIÈRE**. 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 vos envies.

FLAN TRADITIONNEL

Lait ..... 1 L
Œufs 2
Sucre ..... 200 g
CRÈME PÂTISSIÈRE DISGROUP ..... 80 g
Gousse de vanille DISGROUP 1

Faire bouillir le lait. Blanchir les œufs avec le sucre et ajouter la **CRÈME PÂTISSIÈRE**. Ajouter le lait et porter le tout à ébullition. Verser dans des fonds de tartes et laisser «croûter» durant une demi heure avant de cuire durant 30-35 minutes à 200-220°C.

CRÈME MOUSSELINE

Lait ..... 1 L
Œufs 4
Sucre ..... 300 g
CRÈME PÂTISSIÈRE DISGROUP ..... 120 g
Beurre DISGROUP ..... 300 g
Crème fouettée DISGROUP..... 300 g

Faire bouillir le lait. Blanchir les œufs avec le sucre et ajouter **CRÈME PÂTISSIÈRE**. Porter le tout à ébullition durant 2 minutes. Ajouter le beurre en morceaux et bien mélanger jusqu'à la fonte totale. Refroidir jusqu'à 15-18°C puis émulsionner au batteur avec le fouet durant 5 minutes. Ajouter délicatement la crème fouettée et parfumer selon vos envies.

Retrouvez la **CRÈME PÂTISSIÈRE DISGROUP** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- La tarte Fragolina
- Les éclairs Kokicroc'
- L'entremets l'Halahera etc ...

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

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »