

# BABET

## PÂTISSERIE

### AUTRES CRÈMES ANGLAISES CHAUDES

Préparation pour crème anglaise à chaud, idéale pour une préparation instantanée ou l'utilisation d'une crèmerie. La crème anglaise à base de BABET se distingue par sa saveur délicieuse, sa texture incroyablement onctueuse et sa longue conservation. De plus, elle résiste à la congélation et à la cuisson.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070108

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs

## INFO

### Description

poudre jaune clair, convient pour la préparation instantanée ou avec un cuiseur de crème pâtissière à chaud. La crème pâtissière obtenue avec BABET NEW peut être congelée et supporte parfaitement la cuisson au four.

### Denomination

produit semi-fini pour crème pâtissière instantanée à chaud.

### Directions for use

BABET NEW \_\_\_\_\_ 400 g

eau bouillante \_\_\_\_\_ 1000 g

Si vous voulez obtenir une crème particulièrement savoureuse, vous pouvez remplacer l'eau par du lait en adoptant les doses suivantes :

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

BABET NEW \_\_\_\_\_ 350-400 g

lait bouillant \_\_\_\_\_ 1000 g

Procédé :

\* porter l'eau (ou le lait) à ébullition

\* ajouter BABET NEW et agiter rapidement avec le fouet jusqu'à obtenir une structure lisse et homogène.

\* retirer de la flamme et laisser refroidir.

Avertissement : pour obtenir une consistance plus solide, il peut être nécessaire de maintenir la crème pâtissière sur la flamme quelques instants de plus.

UTILISATION AVEC CUISEUR DE CRÈME

-----

La recette suggérée peut être modifiée en fonction de l'appareil à crème utilisé.

BABET NEW \_\_\_\_\_ kg 10

eau \_\_\_\_\_ kg 10

lait \_\_\_\_\_ kg 25

sucre \_\_\_\_\_ kg 2

Une crème au goût plus riche est obtenue avec l'ajout de

jaune d'œuf \_\_\_\_\_ kg 2

beurre \_\_\_\_\_ kg 2



**Extraordinary  
made simple.**