

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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

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 pendant 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

sucres _____ 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.