

IMPÉRIALE

PÂTISSERIE IMPÉRIALE

Préparation pour crème anglaise à froid à base de lait, idéale pour réaliser facilement et rapidement une crème anglaise délicieuse et onctueuse, qui se révèle stable à la cuisson et à la congélation.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070489

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

poudre à base de lait pour la préparation instantanée à froid de crème pâtissière. La crème réalisée avec IMPERIALE présente une texture lisse et velouté et offre une bonne résistance à la congélation.

Denomination

Produit semi-fini pour la préparation de pâtisseries.

Directions for use

IMPERIALE _____ g 350-400

eau _____ g 1000

·Verser IMPERIALE dans l'eau froide.

·Mélanger à vitesse lente jusqu'à obtenir une crème dense.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

·Mélanger au robot pâtissier avec un fouet à grande vitesse pendant 5 minutes afin d'obtenir une crème lisse, légère et brillante.
Refermer l'emballage après chaque utilisation.



**Extraordinary
made simple.**