

# 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

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 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 un aspect 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

- Verser IMPERIALE dans l'eau froide.
  - Mélanger à vitesse lente jusqu'à obtenir une crème dense.
  - 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.