

CREME CARAMEL

PÂTISSERIE CRÈME CARAMEL

Préparation spéciale pour crème caramel. Très facile et rapide à utiliser : il vous suffit d'ajouter du lait pour réaliser ce délicieux dessert.



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 01070614

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Extraordinary
made simple.



Lait

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de crème caramel

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

préparation pour crème caramel _____ 200 g

lait _____ 250 g

crème _____ 1000 g

Mélanger la préparation avec une petite partie du lait (environ 200 g), compléter avec le lait et la crème restants, puis porter à ébullition légère en mélangeant fréquemment. Verser dans les moules et réfrigérer pendant une heure.



Extraordinary
made simple.