

Crème pâtissière diplomate



QUANTITÉ RECETTE 1800 g

N° RECETTE PA40043

Crème pâtissière diplomate

1000 g eau

400 g Scuba, Poudre pour crème,
Froide

400 g crème 35% fouettée

Battre l'eau avec la poudre à crème
Scuba-Instant dans le batteur pendant
3 minutes environ à vitesse rapide.
Incorporer la crème fouettée.

Crème pâtissière diplomate

1800 g Crème pâtissière diplomate

PRODUITS FELCHLIN

UE11 Scuba, Poudre pour crème, Froide