

Crème pâtissière standard



QUANTITÉ RECETTE 1400 g

N° RECETTE

PA40040

Crème pâtissière standard

400 g Scuba, Poudre pour crème,
Froide

1000 g eau

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

Astuce

Crème pâtissière résistant à la cuisson, par exemple le pain à vanille, remplir avec de la crème pâtissière et cuire partiellement à max. 200°C. Dresser la crème pâtissière restante de façon décorative et finir la cuisson à 190°C pendant max. 10 minutes. Glacer le pain à la vanille pour un beau brillant .

Crème pâtissière standard

1400 g Crème pâtissière standard

PRODUITS FELCHLIN

UE11 Scuba, Poudre pour crème, Froide