

Crème pâtissière premium



QUANTITÉ RECETTE 1400 g

N° RECETTE PA40042

Crème pâtissière premium

1000 g lait 3.5%

400 g Scuba, Poudre pour crème,
Froide

Battre le lait avec la poudre à crème
Scuba-Instant dans le batteur pendant
3 minutes environ à vitesse rapide.

Crème pâtissière premium

1400 g Crème pâtissière premium

PRODUITS FELCHLIN

UE11 Scuba, Poudre pour crème, Froide