

Crème pâtissière deluxe



QUANTITÉ RECETTE 1600 g

N° RECETTE PA40041

Crème pâtissière de luxe

1000 g eau

400 g Scuba, Poudre pour crème,
Froide

200 g crème 35% liquide

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

Astuce

La quantité recommandée de crème est entre 200 - 400 g; en ajoutant au maximum 200 g de crème la crème pâtissière devient ferme.

Crème pâtissière deluxe

1600 g Crème pâtissière de luxe

PRODUITS FELCHLIN

UE11 Scuba, Poudre pour crème, Froide