ANCEL – DIPLOMATE À FROID

ancel, marque historique, tire sa notoriété de la qualité de ses crèmes pâtissières et de sa poudre à lever « baking powder » qui sont désormais des incontournables du marché. Grâce à la présence de ces produits traditionnels, utilisés par les artisans depuis près d'un siècle, ancel est devenue une marque de référence.

PRODUITS ASSOCIÉS

Diplomate à froid

Préparation pour Crème Diplomate à froid.
Texture soyeuse et onctueuse.

Étui de 1 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Millefeuilles, entremets, fraisier, Saint-Honoré, éclairs, choux

Mise en oeuvre

Dosage standard : 400 g pour 1L d'eau froide (10°C maximum)

Avantages

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide (10°C maximum).
Peut être aromatisée (arômes, extraits, pâtes).
Supporte la surgélation et la décongélation.
Étui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Diplomate à froid

Préparation pour Crème Diplomate à froid.
Texture soyeuse et onctueuse.

Carton de 5 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Millefeuilles, entremets, fraisier, Saint-Honoré, éclairs, choux.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 400 g pour 1L d'eau froide (10°C maximum).

Avantages

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide (10°C maximum).
Peut être aromatisée (arômes, extraits, pâtes).
Supporte la surgélation et la décongélation.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.