

## GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID EXTRA-FINE



Préparation en poudre pour Garniture Pâtissière à Froid Extra-Fine.

Idéale en montage, texture ferme et légère

Saveur vanille fruitée.

Couleur jaune doré.

Sac de 5 kg

DLUO : 12 mois

### UTILISATIONS

Millefeuilles, tartes et tartelettes aux fruits, éclairs, religieuses, entremets, fraisiers.

### MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 400 g pour 1L d'eau froide.

### AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide.

Tenue et tranchabilité parfaites.

Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte) et congelée.

Supporte la cuisson (hors flan).

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.