

PRÉPARATION POUR CRÈME AU BEURRE ANCEL



Préparation pour Crème au beurre (sous forme de sirop épais).

Seau de 7 kg

DLUO : 6 mois

UTILISATIONS

Garniture de bûches, de roulées, mokas, en incorporation à de la crème pâtissière pour réaliser de la crème mousseline...

MISE EN OEUVRE

Recette classique : 900 g de préparation pour crème au beurre + 1000 g de matière grasse (beurre ou margarine).

Recette économique : 900 g de préparation pour crème au beurre + 1000 g de matière grasse (beurre ou margarine), + 100 g d'eau (si utilisation d'un beurre concentré) + 500 à 600 g de sirop à 30°B.

AVANTAGES

Mise en œuvre simple et rapide.

Permet la préparation de pâtisserie « pur beurre ».

Aromatisation possible.

Supporte la congélation.

Seau refermable : une meilleure protection et conservation du produit.