

CRÈME SUCRÉE VANILLÉE 2L ET 5L

Crème délicieuse déjà sucrée et vanillée

- Convient à tous les modes de préparation et tous les types d'appareils : batteur, siphon, fouet, machine à chantilly
- Foisonnement : 1L donne 2,5L de crème foisonnée
- Consistance ferme mais aérée
- Fiable et flexible à l'utilisation en machine à chantilly : accepte des plages de réglages très larges, sans perte lors du réglage à la mise en route

Foisonnement 150%



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Dans une cuve préalablement placée au réfrigérateur, foisonner la crème à 4°C à vitesse moyenne puis serrer jusqu'à la consistance souhaitée.



Ingrédients

Crème; sucre (10%); émulsifiant : E471; stabilisant : carraghénanes; arôme naturel de vanille Bourbon.



DLUO

183 jours.



0747261 - 6x2L

0663498 - 3x5L