



# CRÈME PÂTISSIÈRE



## À Retenir

- **Préparation cuite afin d'obtenir une texture épaisse et onctueuse : base de nombreuses recettes en pâtisserie**
- **Le lait entier 3,6% MG permet d'obtenir :**
  - une consistance onctueuse et crémeuse
  - une tenue parfaite
  - une crème riche en saveurs et goût



## IDÉAL POUR

**Garnitures de tartes, éclairs, choux, religieuses, mille-feuilles, ...  
Dérivés de la crème pâtissière : crème diplomate, crème frangipane,  
crème mousseline, crème chiboust ...**

### LISTE D'INGRÉDIENTS

#### • Lait entier 3,6% Lactel

#### Professionnel :

- Sucre
- Œufs (jaunes)
- Poudre à crème
- Gousse de vanille

**1 Kg**  
**0.25 Kg**  
**0.2 Kg**  
**0.08 Kg**  
**1 pièce**

### MATÉRIEL

- Russe
- Maryse
- Fouet
- Corne
- Cul de poule ou calotte
- Plaque à débarrasser
- Film alimentaire