



CRÈME FOUETTÉE COLLÉE



À Retenir

- **Repose sur l'assemblage de :**

- **1/ d'une crème 35% MG foisonnée et sucrée :**

- crème dont le volume est augmenté en incorporant des bulles d'air à l'aide d'un fouet

- **2/ puis stabilisée avec de la gélatine :**

- ce qui permet d'obtenir une crème foisonnée + stable, + ferme avec une meilleure tenue



IDÉAL POUR

Décors de gâteaux, bûches et entremets | Garnissage de tartes

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème 35% Gastronomique Président Professionnel : 0.5 Kg**
- **Crème 35% Gastronomique Président Professionnel : 0.1 Kg**
- **Sucre semoule 0.035 Kg**
- **Vanille PM**
- **Masse gélatine 0.06 Kg**
(8.5 g de gélatine en poudre et 51 g d'eau)

MATÉRIEL

- **Batteur (fouet)**
- **Cuve de batteur placée au froid**
- **Corne**
- **Maryse**
- **Poche à douille**