



CRÈME AU BEURRE



À Retenir

- **Le beurre 82% MG est incorporé pommade (15°C-18°C) :**
 - incorporation progressive dans un mélange d'oeufs et de sirop de sucre foisonné.
 - pour une texture onctueuse
 - sans risque de granulation



IDÉAL POUR

Garnitures et décors de pâtisseries (entremets, cupcakes, bûches) |
Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.400 Kg**
- Œufs (jaune) 0.060 Kg
- Œufs 0.050 Kg
- Sucre 0.200 Kg
- Eau 0.065 Kg
- Vanille PM

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Corne
- Russe
- Pinceau
- Batteur (fouet)
- Thermomètre
- Film alimentaire