



CRÈME DIPLOMATE



À Retenir

- **2 préparations en tant pour tant**
- **1 crème pâtissière collée au lait entier 3,6% MG**
 - le lait entier 3,6% MG offre une meilleure restitution des saveurs et une crème pâtissière + onctueuse
- **1 crème 35% MG foisonnée**
 - la crème 35% MG foisonnée : permet de détendre la crème pâtissière, d'apporter de l'onctuosité et d'exhausser les saveurs
 - également elle apporte stabilité et tenue



IDÉAL POUR

Garniture de choux | Entremets, fraisiers, framboisiers | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème 35% Gastronomique Président Professionnel 1 L :** **0.5 Kg**
- **Lait entier 3,6% Lactel Professionnel :** **0.5 Kg**
- **Œufs (jaunes)** **0.12 Kg**
- **Sucre** **0.16 Kg**
- **Poudre à crème** **0.04 Kg**
- **Gélatine** **0.012 Kg, 200 bloom**
- **Vanille** **PM**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Russe**
- **Fouet**
- **Maryse**
- **Spatule**
- **Batteur**