



CRÈME ANGLAISE



À Retenir

- Crème liquide à la texture lisse et nappante, cuite à feu doux jusqu'à épaississement
- T°C cible de cuisson : entre 80°C et 85°C degrés
- Le lait entier 3,6% MG apporte richesse et saveur, et garantit une consistance nappante



IDÉAL POUR

Île flottante | Accompagnement de desserts : fondant, brownies, ... |
Base pour crémeux et bavares | Entremets, Mousses

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Lait entier 3,6% Lactel Professionnel :
- Sucre
- Œufs (jaunes)
- Vanille

1 Kg
0.25 Kg
0.2 Kg

MATÉRIEL

- Russe
- Spatule
- Maryse
- Cul de poule ou calotte
- Chinois étamine