



# CRÈME INFUSÉE



## À Retenir

- **Crème 35% MG chauffée, puis additionnée d'éléments aromatiques pour en extraire saveurs et arômes.**

- **2 types**

- à chaud : diffusion rapide , risque évaporation des arômes volatiles
- à froid : diffusion lente , préservation des arômes

- **La crème 35% MG capte et fixe les arômes des ingrédients apporte de l'onctuosité et équilibre les saveurs**



## IDÉAL POUR

Accompagnement viande ou poisson | Base pour crèmes foisonnées salées et sucrées

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème 35% Gastronomique**

**Président Professionnel :**

- Chorizo
- Paprika
- Sel
- Poivre

**0.5 Kg**

**0.125 Kg**

PM

PM

PM

### MATÉRIEL

- Russe
- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Maryse
- Chinois