

## SABRINNA CREMME PATISSIERE



*Préparation complète pour l'élaboration d'une crème pâtissière à froid d'une stabilité optimale et d'un comportement imbattable.*

Mise en oeuvre conseillée avec de l'eau:

Catesmix SABRINNA	400 g
Eau	1000 g

Mise en oeuvre conseillée avec du lait:

Catesmix SABRINNA	350 g
Lait	1000 g

**Conseil d'utilisation :**

*Mélanger tous les ingrédients au batter à vitesse rapide pendant 1 à 2 minutes. Laisser reposer 10 minutes avant utilisation.*

*Toujours bien utiliser des récipients et des ustensiles et redoubler de vigilance afin d'éviter toute contamination.*

*Une fois la crème obtenue, la maintenir en réfrigération et la consommer dans les 24 heures maximum.*

*Formats disponibles de 15 et 25 kg*