

# CRÈME CARAMEL

PASTRY

CREME CARAMEL

Préparation spéciale pour crème caramel. Très facile et rapide à utiliser : il vous suffit d'ajouter du lait pour réaliser ce délicieux dessert.



## MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070614

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

## INFO

### Description

préparation en poudre pour la réalisation de crème caramel

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

préparation pour crème caramel \_\_\_\_\_ 200 g

lait \_\_\_\_\_ 250 g

crème \_\_\_\_\_ 1000 g

Mélanger la préparation avec une petite partie du lait (environ 200 g), compléter avec le lait et la crème restants, puis porter à ébullition légère en mélangeant fréquemment. Verser dans les moules et réfrigérer pendant une heure.



Extraordinary  
made simple.