BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

CATÉGORIE

Produits de pâtisserie semi-fabriqués

CRÈME VANILLE GRAZIELLA C INTENSE

PRÉSENTATION

Recette no 37856

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient	KG
GRAZIELLA C Intense (Pistor no d'art. 18759)	0.400
Eau	1.000
	Poids total: 1.400

MÉTHODE

Procédé de fabrication:
Mélangez l'eau et le **GRAZIELLA C Intense** et battez durant env. 5 minutes à vitesse moyenne. Laissez gonfler la crème au minimum 1 heure au réfrigérateur et battez-la ensuite brièvement à haute vitesse pour obtenir une crème lisse.

Processus de gonflement:
Par le biais du gonflement on obtient le pouvoir de liaison optimal de l'amidon. Grâce au battage pour le lissage qui suit, on obtient la consistance idéale. Si on renonce au processus de gonflement, la qualité de la crème est légèrement réduite, tant au niveau de la stabilité que du fondant.

Crème diplomate:

On peut incorporer 20 – 50 % de crème fouettée ou de crème pâtissière à la crème terminée.