

## Service de recettes

Recette no: 38373

### Produits de pâtisserie semi-fabriqués

# Crème diplomate aux fraises avec Graziella C Deluxe

pâtisserie

#### Poids

#### Matière première / produit

300 g	d'eau, froide	
180 g	de pulpe de fraise	
30 g	de jus de citron	
180 g	de GRAZIELLA C Deluxe	Pistor, no d'art. 18582
240 g	de Danica Caterwhip	Pistor, no. d'art. 37677

---

<b>930 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	4650 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	2.0
<b>930 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	4650 g

Fabrication: Mélangez l'eau, le pulpe de fraise, le jus de citron et le GRAZIELLA C Deluxe, puis battez à vitesse moyenne durant 5 minutes.  
Laissez gonfler la crème au minimum 30 minutes au frigo.

Battez brièvement la crème pour obtenir une crème lisse.  
Fouettez la danica et incorporez-la délicatement à la crème.