

Service de recettes

Recette no: 38374

Produits de pâtisserie semi-fabriqués

Crème diplomate à la pistache avec Graziella C Deluxe

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
480 g	d'eau, froide		
180 g	de GRAZIELLA C Deluxe	Pistor, no d'art. 18582	
60 g	de pâte de pistaches 90%		
240 g	de Danica Caterwhip	Pistor, no. d'art. 37677	
960 g	Total mat. prem.	Dépôt	4800 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	0.2
960 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	4800 g

Fabrication: Mélangez l'eau, la pâte de pistaches 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.