

## mélange pour gâteau krèmes (crème patissière) maison 30% moins de sucre



Crème maison Il faut de la pâte feuilletée pour le faire ! 150g

Note : Pas noté

**Prix**

Prix de base avec taxes 4,00 €

3,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

### Description du produit

Suggestion de préparation : Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en deux parties égales. Étaler à 25x30 cm. Nous cuissons les feuilles.

- Ajouter 800ml de lait froide à la crème en poudre et battre au robot culinaire pendant au moins 3 minutes.
- Ensuite, placer première plaque de pate feuilleté déjà cuite au fond, étaler la crème dessus, puis placer l'autre plaque sur le dessus.
- Placer au réfrigérateur pendant 1 heure, puis saupoudrer de sucre glace découper et servir.

Composition: sucre, amidon modifié, dextrose, épaississant (carraghénanes), stabilisants (diphosphates, phosphates de sodium), arômes (contient du LAIT), colorant (carotènes) peut contenir : GLUTEN, OEUFS

Une portion préparée correspond à : 79g 0 -->

Pour 100 g de produit préparé avec lait maigre et 800ml

|                                      | Pour<br>100 g<br>de pr<br>oduit<br>prépa<br>ré | Par p<br>ortion<br>de pr<br>oduit<br>prépa<br>ré<br>80g | %*  |
|--------------------------------------|--|---|-----|
| Ener<br>gie                          | 419k<br>J<br>99kc<br>al                        | 331k<br>J<br>78kc<br>al                                 | 5%  |
| Protéi<br>nes                        | 2.9g   | 2.3g  | 5%  |
| Gluci<br>des                         | 19g  | 15g   | 8%  |
| dont<br>sucre<br>s                   | 14g  | 11g   | 15% |
| Grais<br>ses<br>totale<br>s          | 1.9g   | 1g  | 1%  |
| dont<br>Grais<br>ses s<br>aturé<br>s | 0.3g   | 0.7g  | 3%  |
| Sel                                  | 0.34g  | 0.26g   | 5%  |