Mélange pour gâteau krèmes (crème patissière) maison

Crème maison Il faut de la pâte feuilletée pour le faire ! 225g

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 4,00 €

4,00 €

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 cuisons 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 feulleté déja 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 découpper 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 preparée correspond à : 85g 0 -->

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

	Pour 100g de produit préparé	Par portion de produit préparé 85g	%*
Energie	504 kJ kcal	431 kJ 102 kcal	5%
Protéines	2.7g	2.3g	5%
Glucides	25g	21g	8%
dont sucres	20g	17g	15%
Graisses totales	1.2g	1g	1%
dont Graisses saturés	0.8g	0.6g	3%
Sel	g	g	5%