

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 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 : 85g 0 -->

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

Gâteaux et Confiseries: Mélange pour gâteau krèmes (crème patissière) maison

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