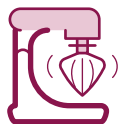




1



2



5 MIN

3



15 MIN

4

Préparation: Crème Pâtissière

Ajouter 500 ml d'eau pour 200 grammes de mélange et battre pendant environ 5 minutes pour obtenir une masse lisse. Laissez la crème prendre pendant un moment avant de l'utiliser. Peut être utilisé comme garniture pour les tartes, choux à la crème et beignets. Peut également être cuit dans ou sur un produit tel qu'un gâteau.

Zubereitung: Crème Pâtissière

500 ml Wasser pro 200 g Mischung hinzufügen und ca. 5 Minuten zu einer glatten Masse schlagen. Lassen Sie die Creme vor dem Gebrauch eine Weile einwirken. Kann als Füllung für Torten, Windbeutel und Donuts verwendet werden. Kann auch in oder auf einem Produkt wie einem Kuchen gebacken werden.

Preparación: Crema Pastelera

Añadir 500 ml de agua por cada 200 gramos de mezcla y batir durante unos 5 minutos hasta obtener una masa homogénea. Dejar cuajar la crema durante un tiempo antes de utilizarla. Puede utilizarse como relleno de tartas, bollos de crema y rosquillas. También se puede hornear dentro o sobre un producto como un pastel.

Preparazione: Crema Pasticcera

Aggiungere 500 ml di acqua per 200 grammi di miscela e battere per circa 5 minuti fino ad ottenere una massa liscia. Lasciate riposare la crema prima di usarla. Può essere utilizzato come ripieno per crostate, bigné e ciambelle. Può anche essere cotto o sopra un prodotto come una torta.

SKU: F10150 (500 g), F10530 (1kg)

