

Sachets individuels pratiques

Les meilleurs desserts en un tour de main



Mélanges pour crèmes



Crème vanille

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes de garniture ainsi que de crèmes dessert délicatement vanillées.

- Art. 00224200000.2
Carton d'emballage: 6 sachet de 200 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions



Crème chocolat

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes de garniture ainsi que de crèmes dessert délicatement chocolatées.

- Art. 00228200000.2
Carton d'emballage: 6 sachet de 200 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions

Préparation pour 4–6 portions (1 sachet)

Verser le contenu du sachet (200 g) + 5 dl d'eau froide dans un saladier. Mélanger à faible vitesse pendant 1 minute, puis battre à grande vitesse pendant 4 minutes. Faire des portions et réserver au frais.

Mélanges pour mousses



Mousse à la mangue

Fixatif à crèmes battues pour la confection de masse à fourrer ou à garnir, ferme et stable à la coupe, à la congélation et à la décongélation.

- Art. 00232200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 80 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions



Mousse à la fraise

Fixatif à crèmes battues pour la confection de masse à fourrer ou à garnir, ferme et stable à la coupe, à la congélation et à la décongélation.

- Art. 00230200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 80 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions

Préparation pour 4–6 portions (1 sachet)

Verser 2 dl de lait + 3 dl de crème entière dans un saladier, puis incorporer le contenu du sachet (80 g). Battre à grande vitesse pendant 2-3 minutes, faire des portions et réserver au frais.

Mélanges pour puddings



Pudding vanille

Pour la réalisation simple et rapide de puddings délicatement vanillées.

- Art. 00235200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 75 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions



Pudding chocolat

Pour la réalisation simple et rapide de puddings délicatement chocolatées.

- Art. 00238200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 75 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions

Préparation pour 4–6 portions (1 sachet)

Verser 5 dl de lait dans une casserole et porter brièvement à ébullition. Verser en pluie le contenu du sachet (75 g) et laisser cuire à petit feu pendant 1 minute en remuant. Verser dans des moules et réserver au frais.

Mélange pour guélon



Guélon sucré

Pour la réalisation simple et rapide d'un guélon instantané sucré à la saveur crèmeuse et vanillée.

- Art. 00233200000.2
Carton d'emballage: 6 sachet de 200 g
- ▷ Rendement par sachet:
2 gâteaux Ø 24-26 cm

Préparation pour 2 gâteaux Ø 24-26 cm (1 sachet)

Verser le contenu du sachet (200 g) + 5 dl d'eau froide dans un saladier. Battre à grande vitesse pendant 2-3 minutes.