

CRÈME DIPLOMATE VANILLE



Succès garanti pour le Chef

CRÈME DIPLOMATE VANILLE

Recette originale élaborée par les Chefs de La Maison de L'Excellence Savencia®

CRÈME PÂTISSIÈRE

770 g de lait
192 g de jaunes d'oeufs
153 g de sucre
38 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
38 g de poudre à crème

1 kg : poids total après réduction

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

MASSE GÉLATINE

24 g de gélatine en poudre 200 Bloom
146 g d'eau

0,170 kg : poids total

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

CRÈME DIPLOMATE SCULPTURE VANILLE

1 kg de crème pâtissière
20 g d'extrait de vanille avec grains
170 g de masse gélatine
60 g de kirsch (facultatif)
1 kg de Sculpture Corman® 30,2% MG

2,25 kg : poids total

Lisser la crème pâtissière au fouet, ajouter l'extrait de vanille, la masse gélatine fondue puis le kirsch. Monter Sculpture et incorporer délicatement à la crème pâtissière.



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

www.savencia-fd-foodservice.com

 Corman Professionnel France  @cormanprofessionnel_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

