

frischli

Crème anglaise



Nouveauté chez frischli: un classique des desserts en France

frischli propose aux Professionnels sa crème anglaise prête à l'emploi.
Idéale pour napper vos gâteaux ou accompagner vos desserts.

- ✓ saveur traditionnelle
- ✓ fermeture pratique avec le bouchon
- ✓ convient aussi bien pour les applications chaudes ou froides
- ✓ conservation à température ambiante
- ✓ texture onctueuse et nappante
- ✓ convient au un régime végétarien

onctueuse
et nappante



Île Flottante

Ingrédients pour 10 portions:

- Sucre vanillé
- Sauce caramel ou amandes effilées pour décorer
- 1 pincée de sel
- 1 kg de frischli Crème anglaise
- 6 blancs d'œufs
- 100 g de sucre

Préparation:

1. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Verser le sucre en pluie jusqu'à ce que le mélange brille. Ajouter éventuellement la vanille.
2. Faire chauffer de l'eau ou du lait (sans le faire bouillir). Former des boules de blancs d'œuf avec deux cuillères à soupe et les cuire de toutes les faces, puis les égoutter sur un papier absorbant.
3. Mettre la **frischli Crème anglaise** dans une verrine. Y déposer un blanc et décorer avec des filets de caramel ou quelques amandes dorées.

Autre
suggestion:
décorer avec de
la cannelle ou des
fruits rouges



Nom du produit	Contenu unité	Référence	Allergènes	Matières grasses / 100 g	GTIN
frischli Crème anglaise	1 kg	1220	Lait et ses dérivés Oeuf et dérivés	3,6 g	4045500012203



frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum, Allemagne
Tél.: +49 50 37 / 301-0, Fax: +49 50 37 / 301-120
Mail: foodservice-eu@frischli.de, www.frischli.fr

frischli

012026/04