0309474912

Crêpe dentelle en brisure - 150 g

Donnez du croustillant et de la gourmandise à vos desserts avec les brisures de crêpes dentelle Patisdécor !

Patisdecor

Envie d'ajouter une touche de croustillant et de légèreté à vos créations pâtissières ?

Ne cherchez plus, les brisures de crêpes dentelle Patisdécor sont faites pour vous !

Croustillantes et prêtes à l'emploi, ces fines lamelles de crêpe dentelle apporteront une texture irrésistible à vos entremets, cheesecakes, crumbles, tartes et bien d'autres desserts.

Parfaites pour réaliser une base croquante, les brisures de crêpes dentelle Patisdécor se révèlent également idéales pour :

- Décorer vos gâteaux et cupcakes d'une touche croustillante et élégante.
- Apporter une texture originale à vos mousses et crèmes.
- Réaliser des inserts gourmands dans vos entremets.

Faciles à utiliser, il vous suffit de saupoudrer les brisures de crêpes dentelle sur vos desserts ou de les incorporer à vos préparations.

Avec leur goût neutre et légèrement sucré, elles s'associent à merveille avec toutes vos saveurs sucrées.

Ingrédients : Farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré (lait), sucre du lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever E500ii.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	150 g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques