0309491238

Préparation pour flan pâtissier vanille 400 g

- Jusqu'à 2 flans par sachet
- Vanille Bourbon de Madagascar
- Préparation prête à l'emploi

Scrapcooking

Une préparation simple pour réussir un flan pâtissier à la vanille

Retrouvez le plaisir du véritable flan pâtissier maison avec cette préparation à la vanille prête à l'emploi. Conçue pour simplifier la réalisation de ce grand classique de la pâtisserie française, elle permet d'obtenir une texture fondante et généreuse ainsi qu'un délicieux parfum de vanille.
Facile à utiliser, elle convient aussi bien aux pâtissiers débutants qu'aux passionnés souhaitant gagner du temps sans compromettre la qualité du résultat. Il suffit d'ajouter du lait et des jaunes d'œufs pour obtenir une préparation prête à enfourner.
Grâce à son format de 400 g, ce sachet permet de réaliser jusqu'à deux flans pâtissiers. Une solution idéale pour les goûters en famille, les desserts du week-end ou les grandes tablées gourmandes.
Les notes de vanille naturelle et de vanille Bourbon de Madagascar apportent une saveur authentique qui rappelle les flans des meilleures boulangeries.

Les avantages de cette préparation pour flan pâtissier

- Préparation prête à l'emploi simple et rapide
- Permet de réaliser jusqu'à 2 flans pâtissiers
- Texture onctueuse et fondante après cuisson
- Saveur vanille naturelle et vanille Bourbon de Madagascar
- Accessible aux pâtissiers débutants
- Résultat régulier et gourmand
- Format économique de 400 g
- Idéal pour les desserts familiaux et les goûters

Un dessert traditionnel à portée de main

Cette préparation facilite la réalisation d'un flan pâtissier maison tout en conservant l'esprit de la recette traditionnelle. Une fois le lait et les jaunes d'œufs incorporés, la préparation développe une texture crémeuse qui se transforme en un flan généreux après cuisson.

Son goût délicatement vanillé permet de réaliser un dessert apprécié de tous les gourmands. Vous pouvez le déguster nature ou l'accompagner de fruits frais, d'un coulis ou d'une pâte feuilletée pour une version encore plus généreuse.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Laissez reposer votre flan plusieurs heures au réfrigérateur après cuisson. Sa texture sera encore plus fondante et les arômes de vanille se développeront pleinement.

Ingrédients

sucre, amidon de maïs natif, arôme naturel de vanille en poudre, poudre naturelle de vanille Bourbon origine Madagascar

Allergènes potentiels

Peut contenir des traces de gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque et poisson

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique : 1604 kJ – 377 kcal.
Matières grasses : < 0,5g .
Dont acides gras saturés : 0,10g.
Glucides : 93g.
Dont sucres : 50g Protéines : <0,5g .
Sel : 0,05g.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	sachet de 400 g

Réf : 0309491238

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques