

## CRÈME FRANGIPANE

INGRÉDIENTS		UNITÉ	POIDS				
			1	2	3	4	5
1	Crème d'amande	kg	0.400	0.800			
	Crème pâtissière	kg	0.150	0.300			
POIDS TOTAL		kg	0.550	1.100			
Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, en 1ère vitesse, la crème d'amande puis la crème pâtissière petit à petit .Pour le mélange, la crème pâtissière doit être froide.							

## Matériel

Batteur, feuille.

## Utilisation

Galette des rois, croissant aux amande, garniture de tarte...

## Astuce du chef

Important : il ne faut surtout pas émulsionner le mélange.

## Conservation

Réfrigérateur  
cru

1 semaine

Congélation  
cru

OUI