

# Patis'Délice



PatisFrance vous propose une nouvelle crème pâtissière UHT prête à l'emploi.

Grâce à la technologie UHT (Ultra Haute Température) tous les micro-organismes sont détruits, offrant ainsi une longue conservation du produit à température ambiante (avant ouverture).

Son profil nutritionnel est en phase avec les attentes consommateurs tout en gardant le bon goût traditionnel d'une crème pâtissière à la française.



Suivez-nous sur Instagram :  
[PatisFrance\\_Export\\_Officiel](#)

**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

## Une sérénité assurée

### Par son goût traditionnel

Son bon goût de **lait** avec des notes de **vanille** associé à sa texture **crèmeuse** et sa couleur **jaune**.

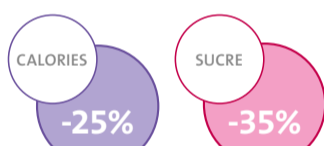
Peut être aromatisée au praliné, au chocolat ...

### Par son profil nutritionnel amélioré

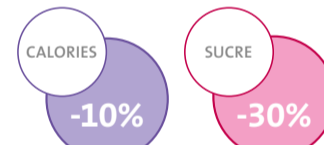
En accord avec les besoins des consommateurs pour une alimentation plus saine.

#### 1) Recette standard

En comparaison d'une **crème pâtissière à chaud** (pour 100 g d'appareil).



En comparaison d'une **crème pâtissière à froid** (pour 100 g d'appareil).



#### 2) Recette foisonnée

En comparaison d'une **crème pâtissière à chaud\*** (pour 100 mL de volume).



En comparaison d'une **crème pâtissière à froid\*** (pour 100 mL de volume).



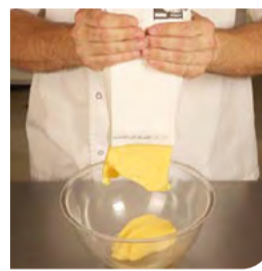
\*non foisonnée

### Par sa praticité

#### • Utilisation très facile



**1**  
Couper à l'horizontale le haut de la brique.



**2**  
Appuyer sur l'emballage pour faire sortir le produit.



**3**  
Mélanger pour homogénéiser.



**4**  
La crème pâtissière est prête.

- Qualité constante
- Brique de 1 L
- Stockage à température ambiante (5°C - 20°C)
- Longue durée de conservation :
  - 12 mois avant ouverture
  - Après ouverture : conserver au réfrigérateur pendant 3 jours maximum



**+40%**  
de volume

### Par son foisonnement exceptionnel

Refroidir la crème au moins 12 heures avant utilisation entre 5°C - 8°C.  
Fouetter la crème à grande vitesse jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

### Par ses multiples applications

#### Garniture de choux et éclairs



#### Garniture de tartes et tartelettes



#### Verrines

