

Recettes de crème pâtissière stable à la congélation

	Utilisation en direct ou temps de congélation court (environ 1 semaine) / stabilité congélation jusqu'à 7 jours	Stabilité congélation jusqu'à 4 semaines	Stabilité congélation à plus de 4 semaines	Flan stable à la congélation
Cuisson casserole	Pour 1L de lait Sucre 180 g Ami'Gel 80 g Œufs 200 g Jaunes d'œufs 40 g Beurre 50 g	Pour 1L de lait Sucre 180 g Ami'Gel 80 g Œufs 100 g Jaunes d'œufs 80 g Beurre 50 g	Pour 1L de lait Ami'Gel 100 g Œufs 100 g Jaunes d'œufs 80 g Beurre 50 g	Pour 1L de lait Ami'Gel 110 g Sucre 180 g Œufs 200 g Crème 100 g
Cuisson pasteurisateur	Pour 1L de lait Ami'Gel 90-100 g Œufs 200 g Jaunes d'œufs 40 g Beurre 50 g	Pour 1L de lait Ami'Gel 90-100 g Œufs 200 g Jaunes d'œufs 40 g Beurre 50 g	<i>A venir</i>	