



Professional®

# Ingrédients de pâtisserie



CODE DE COMMANDE	GTIN	Nom du produit	Format
1-90-011232	10058336112321	Feuilles de gélatine	25 x 10 g
1-90-085516	10058336855167	Base de mousse neutre	32 x 200 g
1-90-085040	10058336850407	Whip it, stabilisateur de crème à fouetter	1 x 5,0 kg



Professional®

# Laissez-vous inspirer par les ingrédients de pâtisserie de Dr. Oetker



*Aspic antipasto Caprese*

## Feuilles de gélatine

### + Caractéristiques et avantages :

- + Gélatine haute qualité 240 Bloom pour une bonne gélification
- + Profil de saveur neutre
- + Se dissout facilement et complètement
- + Convient pour une préparation chaude ou froide
- + En emballage de 6 pour maintenir la fraîcheur
- + Polyvalent : s'utilise pour aspics, fondants, glaçages, nappages gélifiés et desserts

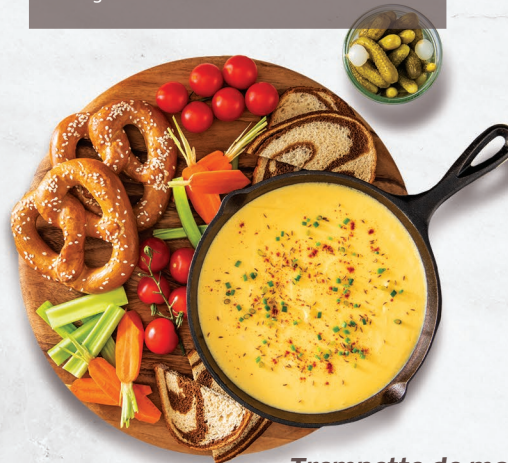


*Gelées au vin rosé*

## Base de mousse neutre

### + Caractéristiques et avantages :

- + Pour sucrer et ajouter un arôme naturel de vanille à la crème fouettée, en une seule étape facile
- + Contient un stabilisateur – conserve sa forme plus longtemps
- + Stable au gel-dégel pour utilisation dans les pâtisseries surgelées
- + Emballage pré-portionné pour 1 L de crème à fouetter
- + Idéal pour une utilisation comme glaçage et garniture



*Trempe de mousse bavaroise au fromage et à la bière*



*Semifreddo à la mousse moka-amande*

## Whip It, stabilisateur de crème à fouetter

### + Caractéristiques et avantages :

- + Stabilise la crème fouettée pour qu'elle conserve sa forme plus longtemps
- + Empêche la crème fouettée de se séparer avec le temps
- + N'altère pas la saveur
- + S'ajoute simplement à la crème à fouetter liquide avant de fouetter
- + Peut être ajusté selon la taille du lot



*Gâteau étagé Piña colada*



*Crostinis à la crème de guacamole et crevettes*

Rendez-nous visite sur [www.oetker-professional.ca](http://www.oetker-professional.ca) pour des recettes et de l'inspiration !