

Les différentes préparations avec la crème JOCK Vanille :

Bouillie pour enfants :

3 à 4 cuillères à soupe de farine JOCK.

Crème légère :

4 cuillères à soupes de farine JOCK.

Crème anglaise:

5 cuillères à soupe de farine JOCK.

Crème dessert :

7 cuillères à soupe de farine JOCK.

Crème pâtissière :

8 cuillères à soupe de farine JOCK.

Crème à démouler :

10 cuillères à soupe de farine JOCK.

Préparation :

Versez dans une casserole la quantité utile de crème JOCK, délayer-la dans ½ litre de lait froid.

Portez à ébullition, puis faites cuire à petit feu deux minutes en remuant sans arrêt.

Versez lentement dans le récipient de votre choix.

A ne placer au réfrigérateur qu'après complet refroidissement.

