

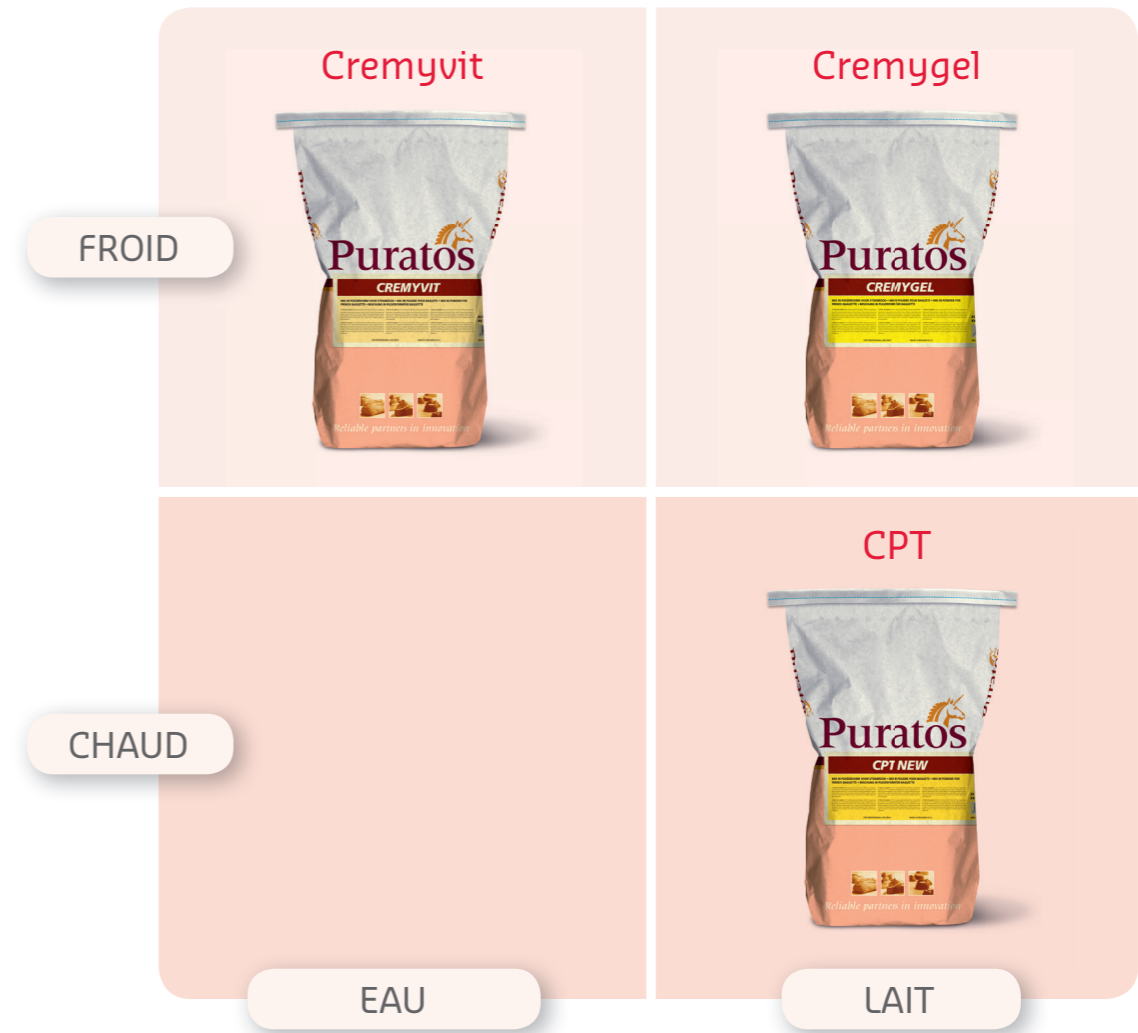
# Cremyvit

La crème pâtissière dans les règles de l'art

Recette améliorée



Une solution pour chaque formule



# Cremyvit

C'est un mélange pour la préparation à froid d'une crème pâtissière savoureuse et onctueuse.



## Goût préféré

Cremyvit, c'est l'équilibre parfait entre une saveur sucrée et un délicieux goût de lait et de la vanille.

Le consommateur a joué un rôle déterminant dans la mise au point de la recette de Cremyvit. Un test gustatif réalisé auprès de 271 consommateurs a montré que le goût de Cremyvit était nettement préféré à celui de produits comparables\*.

### ■ Évaluation des consommateurs sur le goût\*\*



## Stabilité

Cremyvit se distingue par sa stabilité à la cuisson et à la congélation. La crème pâtissière ne déborde pas pendant la cuisson et conserve sa consistance, son volume et son aspect. Après décongélation, Cremyvit conserve sa texture onctueuse. De plus, la crème pâtissière ne perd pas d'eau, si bien que la croûte de votre préparation reste croquante.

## Simple et facile à utiliser

Cremyvit vous permet de préparer la crème pâtissière en un tournemain en ajoutant tout simplement de l'eau froide. D'où un gain de temps considérable.

### Autres atouts...



Couleur naturelle



Qualité constante



Se découpe parfaitement

## Recette standard

Crème pâtissière	
Puratos Cremyvit	400 g
Eau	1 l

Mélanger les deux ingrédients pendant  $\pm 3$  min.



## Trucs et astuces

Pour plus de **saveur** et de **stabilité à la congélation** :



Remplacez une partie de l'eau par du lait

Pour une **meilleure stabilité à la cuisson** :



Ajoutez un (jaune d') œuf

Pour **varier les textures** :



Ajustez la quantité d'eau ajoutée



Pour plus de goût, utilisez Puratos Classics.



Remplacez l'eau par des jus de fruits ou du café.

## Idéal pour exprimer votre créativité



Mélangez avec le praliné PatisFrance.

Mélangez avec le chocolat Belcolade.



\* Source : Sensobus à Liège et Courtrai, octobre 2017, n=271

\*\* Les scores du goût des consommateurs - 5, 6 et 7 sur 7