

ARGUMENTAIRE

SUR LE CHOIX DE VOS CRÈMES

Trois crèmes sont proposées pour vos deux recettes attendues. Au minimum, deux de ces crèmes devront être utilisées sur l'ensemble des productions. Crème Fraîche Légère Épaisse Président Professionnel, *seau 5 L / pot 1 L*. Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel 35 % MG, *brique 1L*. Crème Légère Liaisons et Cuissons Président Professionnel, *brique 1 L*

POUR LE PLAT PRINCIPAL

Cette recette est l'occasion d'une réflexion sur le choix de la crème ou des crèmes que vous avez décidé d'utiliser. Expliquez-nous ici le choix de vos crèmes pour votre plat et éventuellement vos essais pratiqués pour vos choix. (Ateliers expérimentaux ou autres...)

ARGUMENTAIRE

SUR LE CHOIX DE VOS CRÈMES

Trois crèmes sont proposées pour vos deux recettes attendues. Au minimum, deux de ces crèmes devront être utilisées sur l'ensemble des productions. Crème Fraîche Légère Épaisse Président Professionnel, *seau 5 L /pot 1 L*. Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel 35 % MG, *brique 1L*. Crème Légère Liaisons et Cuissons Président Professionnel, *brique 1 L*.

POUR LE DESSERT

Cette recette est l'occasion d'une réflexion sur le choix de la crème ou des crèmes que vous avez décidé d'utiliser. Expliquez-nous ici le choix de vos crèmes pour votre dessert et éventuellement vos essais pratiqués pour vos choix. (Ateliers expérimentaux ou autres...)
