



CRÈME PÂTISSIÈRE

COMMENT L'ENRICHIR ?

EN REMPLAÇANT LE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ PAR DU
LAIT ENRICHI
ET
LES ŒUFS ENTIERS PAR DES JAUNES D'ŒUFS

ON GAGNE ENVIRON 2.5 G DE PROTÉINES POUR
100G

VALEURS
NUTRITIONNELLES
POUR 100G

Energie	Protéines	Fibres
160 kcal	6	0