

# Κρέμα Millefeuille (κωδ.8055)

## Συνταγή για την παρασκευή κρέμας Millefeuille

Υλικά	Δοσολογία
Μίγμα	1kg
Γάλα	3-3,7L

### Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύετε στο μπολ του μίξερ το φρέσκο γάλα με το μίγμα. Χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ για 5 λεπτά μέχρι να σφίξει. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν κρέμα ζαχαροπλαστικής Millefeuille ή γέμιση σε προϊόντα σφολιάτας και ζύμης τύπου κρουασάν, Δανέζικης κ.ά.

