

AMANDA 130

Préparation contenant 15% d'amandes pour garniture.

Cette préparation contient 15% d'amandes d'amandiers, elle se destine à tous les gâteaux à base de crème ou contenant de la crème d'amande : amandines, pithiviers, galettes feuilletées, tartes.



Ingrédients

Sucre, *poudre d'amandes (15%), amidon de blé, farine de blé*, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), *lactose*, maltodextrines, émulsifiants E472 a et b, *protéines de lait*, épaississant E466.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 85 pièces de 200 g de garniture

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Recette classique

Pour garniture galettes et pithiviers

Amanda : 1000 g

Eau : 200 g

Œufs : 200 g

Matière grasse : 350 g

Rhum : au choix

Recette fine

Pour amandines et tartes

Amanda : 1000 g

Eau : 100 g

Œufs : 400 g

Matière grasse : 300 g

Rhum : au choix

Au Mélangeur

avec la feuille

Au mélangeur

avec la feuille

Mettre Mélis Amanda et le beurre ramolli dans la bassine du mélangeur. Ajouter les œufs et l'eau.

Mélanger en 1^{ère}, puis 2^{ème} vitesse et monter en 3^{ème} vitesse 3 min.

Cuisson : 40 min à 215°C puis 200° pour un pithiviers de diamètre 26cm contenant 20g de garniture.

30 min à 200°C pour une amandine de 20 cm de diamètre contenant 200 g de garniture.

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

