

Préparation pour pâte friable

# Pâte Sucrée

Sac de 10 kg

Réf. 15192.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pâte Sucrée	1 000 g
Beurre	250 g
Lait	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au crochet, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

2. Foncer vos fonds de tartes ou tartelettes.

3. Cuisson : 10 min à 180°C.

c'est prêt !



[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



## Zoom sur

Une préparation qui permet, directement après le pétrissage, de confectionner vos gâteaux sablés et de fonder vos fonds de tartes ou tartelettes.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V062022