

Préparation pour garniture à base de poudre d'amande
(31,5% env.), aromatisée

Crème d'Amandes

Sac de 10 kg

Réf. 20426.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème d'Amandes	1 000 g
Beurre	315 g
Eau	350 à 400 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille pendant 1 min à petite vitesse puis 3 min à grande vitesse.

2. Garnir vos fonds de tartes ou tartelettes.

3. Cuisson : 15 à 20 min à 180°C - 200°C selon les pièces.

La recette de base réalisée avec 1 kg de COMPLET Crème d'Amandes permet de garnir environ 23 amandines (70 g / amandine)

c'est prêt !



www.complet.fr

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



Zoom sur

Une préparation à base d'amande, rapide et facile à mettre en œuvre pour une savoureuse garniture pour vos tartes aux fruits !

Un bon goût d'amande

La garniture idéale pour des tartes savoureuses



Complet Crème d'Amandes

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 - V082021