

Préparation pâtissière pour crème d'amande de qualité supérieure



Un goût de tradition à la française

D'après notre dernière étude Taste Tomorrow, **81% des français privilégient les goûts traditionnels** lorsqu'ils achètent une pâtisserie ou une viennoiserie.

En galette, la frangipane reste la préférence des français... Mais son pouvoir de séduction va bien au-delà



Les **caractéristiques** du produit :

- Fabriquée à partir de pures amandes de l'amandier
- Goût typique
- Mise en œuvre rapide
- Fabriqué en France dans notre usine de Charmes
- Disponible en sac de 10 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois



Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'une pâtisserie/viennoiserie au goût d'amande avec une subtile note amande amère



Les **bénéfices** pour vous :

- Une mise en œuvre simple et efficace en 4 pesées
- Qualité constante avec un bon volume
- Possibilité d'être aromatisée ou d'être mélangée à d'autres compositions
- Appellation « pur beurre » autorisée dans le cas d'une utilisation avec des produits laitiers
- Bonne conservation des produits finis
- Applications : frangipane, pithiviers, amandines, conversations, garnitures de fonds de tartes, croissants aux amandes et toutes les pâtisseries à base de crème d'amandes.

Recette

Mise en œuvre :	Crème d'amande
Frangimix	1000 g
Beurre pommade	350 g
Œufs entiers	350 g
Eau	100 ml

Verser le beurre pommade dans la cuve d'un batteur mélangeur. Incorporer Frangimix et mélanger 1 minute (vitesse 1). Ajouter l'eau et les œufs et battre 1 minute 30 secondes (vitesse 2). Corner puis remélanger à vitesse maxi jusqu'à blanchiment de la préparation (3 minutes environ). La crème d'amande est prête à l'emploi. Développement à la cuisson +50%