

Frianvit

*Préparation pour biscuits moelleux
aux amandes et financiers*

PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

*Le goût délicat
de l'amande amère*



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Frianvit

Préparation pour biscuits moelleux
aux amandes et financiers

Avantages

- Produit à partir d'amandes pur fruit de l'amandier
- Goût délicat d'amande amère
- Granulométrie fine pour un mélange simple et rapide
- Bon rendement volumique
- Permet une longue conservation des produits finis
- Une fois cuites, vos réalisations peuvent être congelées
- Avant cuisson, vous pouvez ajouter des fruits au sirop, des fruits secs, des morceaux de chocolat...
- Après cuisson, vous pouvez aromatiser vos petits fours avec de l'alcool ou du miel

Conditionnement

Sac de 5 Kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Conservation

9 mois au frais et au sec, bien refermer le sac après utilisation.



Applications

- Financiers
- Gâteaux de voyage
- Entremets
- Fonds de tartes
- Cakes
- Biscuits
- Petits fours moelleux

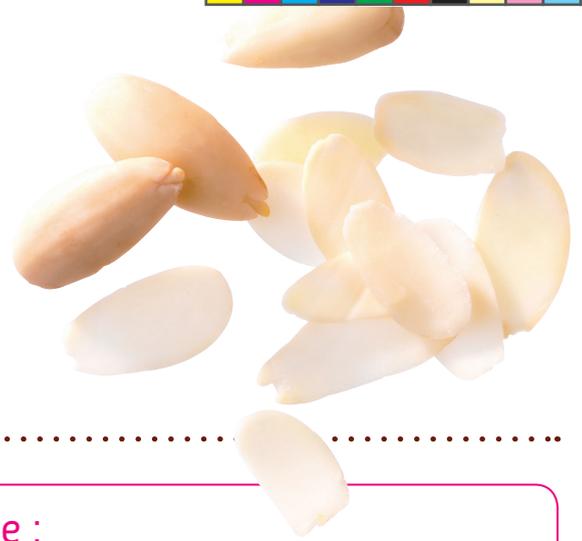
Mode d'emploi

• Préparation :

Mélanger 500 g de Frianvit et 250 g d'eau, puis 250 g de beurre fondu chaud (~45°C).

• Cuisson :

- Petits fours : 8-10 min à 230°C four à sole.
- Individuel : 12 -14 min à 210°C four à sole.
- Gâteau de voyage : 18-20 min à 190°C four à sole.



Recette :

Mini Cakes Framboise Spéculoos

MINI CAKES

Frianvit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre	250 g
Puratos Topfil Framboise	400 g
Brisures de spéculoos	100 g

MODE OPÉRAIRE

Fondre le beurre.

Mélanger le Frianvit et l'eau.

Ajouter le beurre et pocher en flexipan.

Déposer 10g de Topfil Framboise, à l'aide d'une poche.

Saupoudrer de brisures de spéculoos.

Cuire à 190°C environ 20 min.

Réglementation INCO (*) :

Allergènes présents à déclarer : céréales (blé) - lait et dérivés - fruits à coques (amandes) - œufs - soja.

En cas d'étiquetage, consulter la liste d'ingrédients à déclarer sur notre site internet www.puratos.fr, rubrique Téléchargement.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179

94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30

E : patisfrance@puratos.com


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION


Puratos
Partenaire pour l'innovation