

Puratos Topfil Cerise Noire

*La combinaison
du goût du fruit avec la praticité d'un
fourrage prêt à l'emploi*



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos Topfil Cerise Noire

*Fourrage à la cerise noire
avec morceaux type
compotée*

Ce fourrage est le résultat d'une sélection rigoureuse des fruits et d'un procédé de fabrication adapté afin de préserver tout l'arôme de la cerise noire.



Avantages :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Présence de morceaux de cerises généreux
- Goût peu sucré
- Formule NAFNAC (sans colorant et sans arôme artificiel)
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Conditionnement et conservation :

- Disponible en seau de 5 kg
- A conserver 9 mois dans un endroit frais et sec entre 5 et 25°C.
- A conserver au réfrigérateur après ouverture.



Idée recette :

Petit basque fourré cerise

PÂTE À BASQUE

	en g
Farine	1000
Beurre	500
Sucre semoule	500
Levure chimique	12
Œufs	250
Rhum	20

Mélanger en première vitesse le sucre et le beurre pommade.

Ajouter la farine et la levure chimique.

Puis les œufs et le rhum.

Faire la pâte 24h à l'avance.

FOURRAGE CERISE NOIRE

	en g
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	800

Prêt à l'emploi.

MONTAGE

- Foncer des cercles de 8 cm de diamètre en pâte à Basque.
- Pocher dans le fonds le Topfil.
- Recouvrir d'une fine couche de pâte à basque.
- Dorer avec une dorure au café (dorure + extrait de café PatisFrance)
- Rayer à la fourchette.
- Cuisson à 180°C pendant environ 15 minutes.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé), lait et dérivés.



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

Puratos
Partenaire pour l'innovation