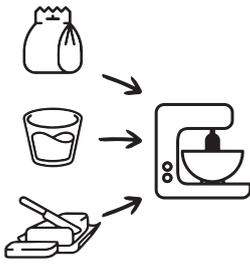




PRÉPARATION POUR FINANCIERS

RECETTE POUR 20 FINANCIERS

- 1** 250 G DE PRÉPARATION POUR FINANCIERS
- 125 G D'EAU
- 125 G DE BEURRE FONDU CHAUD (+/- 45°C)



MÉLANGER LA PRÉPARATION POUR FINANCIERS AVEC L'EAU.

PUIS AJOUTER LE BEURRE FONDU CHAUD.

DÉPOSER 25 G DE PÂTE PAR MOULE À FINANCIERS.

- 2**  CUIRE AU FOUR PENDANT 12 -14 MINUTES À 210°C

INGRÉDIENTS :

Sucre, AMANDES râpées, farine de BLE et farine de BLE malté, blanc d'ŒUF en poudre, épaississant (sorbitol), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de BLE), émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes : amande - vanilline, antioxydant (acide ascorbique).

Contaminations croisées possibles : lait.

PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

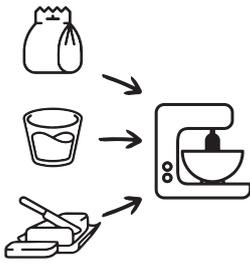
Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1780 kJ / 426 kcal
Matières grasses	814,6 g
Dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	54,5 g
Dont sucres	41,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	14,7 g
Sel	0,233 g



PRÉPARATION POUR FINANCIERS

RECETTE POUR 20 FINANCIERS

- 1** 250 G DE PRÉPARATION POUR FINANCIERS
- 125 G D'EAU
- 125 G DE BEURRE FONDU CHAUD (+/- 45°C)



MÉLANGER LA PRÉPARATION POUR FINANCIERS AVEC L'EAU.

PUIS AJOUTER LE BEURRE FONDU CHAUD.

DÉPOSER 25 G DE PÂTE PAR MOULE À FINANCIERS.

- 2**  CUIRE AU FOUR PENDANT 12 -14 MINUTES À 210°C

INGRÉDIENTS :

Sucre, AMANDES râpées, farine de BLE et farine de BLE malté, blanc d'ŒUF en poudre, épaississant (sorbitol), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de BLE), émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes : amande - vanilline, antioxydant (acide ascorbique).

Contaminations croisées possibles : lait.

PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

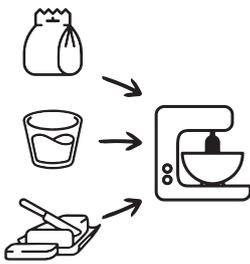
Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1780 kJ / 426 kcal
Matières grasses	814,6 g
Dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	54,5 g
Dont sucres	41,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	14,7 g
Sel	0,233 g



PRÉPARATION POUR FINANCIERS

RECETTE POUR 20 FINANCIERS

- 1** 250 G DE PRÉPARATION POUR FINANCIERS
- 125 G D'EAU
- 125 G DE BEURRE FONDU CHAUD (+/- 45°C)



MÉLANGER LA PRÉPARATION POUR FINANCIERS AVEC L'EAU.

PUIS AJOUTER LE BEURRE FONDU CHAUD.

DÉPOSER 25 G DE PÂTE PAR MOULE À FINANCIERS.

- 2**  CUIRE AU FOUR PENDANT 12 -14 MINUTES À 210°C

INGRÉDIENTS :

Sucre, AMANDES râpées, farine de BLE et farine de BLE malté, blanc d'ŒUF en poudre, épaississant (sorbitol), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de BLE), émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes : amande - vanilline, antioxydant (acide ascorbique).

Contaminations croisées possibles : lait.

PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

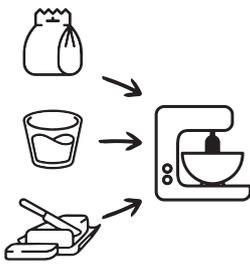
Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1780 kJ / 426 kcal
Matières grasses	814,6 g
Dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	54,5 g
Dont sucres	41,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	14,7 g
Sel	0,233 g



PRÉPARATION POUR FINANCIERS

RECETTE POUR 20 FINANCIERS

- 1** 250 G DE PRÉPARATION POUR FINANCIERS
- 125 G D'EAU
- 125 G DE BEURRE FONDU CHAUD (+/- 45°C)



MÉLANGER LA PRÉPARATION POUR FINANCIERS AVEC L'EAU.

PUIS AJOUTER LE BEURRE FONDU CHAUD.

DÉPOSER 25 G DE PÂTE PAR MOULE À FINANCIERS.

- 2**  CUIRE AU FOUR PENDANT 12 -14 MINUTES À 210°C

INGRÉDIENTS :

Sucre, AMANDES râpées, farine de BLE et farine de BLE malté, blanc d'ŒUF en poudre, épaississant (sorbitol), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de BLE), émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes : amande - vanilline, antioxydant (acide ascorbique).

Contaminations croisées possibles : lait.

PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1780 kJ / 426 kcal
Matières grasses	814,6 g
Dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	54,5 g
Dont sucres	41,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	14,7 g
Sel	0,233 g