



Goûter acidulé

Par Elisa Corallo

Quantité : 9 muffins (dans moules tulipe Tulipcup)



Muffins	en g
Puratos Tegral Satin Muffin	585
Œufs	234
Huile	205
Eau	146

Dans la cuve, mélanger à la feuille la préparation avec les œufs, l'huile et l'eau à vitesse lente pendant 2 minutes. Corner et mélanger 2 minutes à vitesse moyenne.

Garniture citron	en g
Puratos Deli Tarte Citron	135

Meringue sèche	en g
Puratos Ovablanca	200
Eau (30°C)	100
Sucre glace	100

Battre à grande vitesse l'eau et l'Ovablanca pendant 4 minutes. Finir de monter tout en incorporant le sucre glace. Dresser aussitôt et cuire au four ventilé à 80°C pendant 2 heures environ.

Montage

Pocher 60 g d'appareil à muffin par moule, pocher des spots de Deli Tarte Citron (15 g environ), recouvrir avec 70 g d'appareil à muffin. Parsemer de brisures de meringue sèche.

Cuire, sur grille, au four ventilé à 150°C (clé fermée, avec buée) pendant 35 minutes.

Application règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé) - lait et dérivés - œufs

Puratos Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à la cuisson mais pouvant aussi être utilisé à cru (prêt à l'emploi).

AVANTAGES :

- Goût authentique et texture crémeuse
- Texture fluide dans le seau pour couler et lisser facilement vos tartes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Présence d'ingrédients non transformés (œufs, beurre) pour un goût naturel
- Texture qui se fige à la cuisson
- Coupe nette et tranchable
- Stable à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 5kg,
Date de durabilité minimale de 6 mois.

