

# Créa'plus Muesli

## Madeleine au muesli

Par : Eric Rogard - Quantité : 40 madeleines - Matériel spécifique : moule madeleine silicone

Appareil à madeleine	en g
Patis'Madeleine PatisFrance	500
Œufs entiers	320
Beurre liquide chaud (50-55°C) Ou margarine liquide (50-55°C)	
Ou Puratos Mimetic Incorporation	185
Puratos Créa'plus Muesli	200

Au batteur muni d'une feuille, mélanger les 3 premiers ingrédients 4 minutes à vitesse lente, puis ajouter le Créa'plus. Dresser 30 g d'appareil par empreinte. Cuire sur grille à 230°C au four à sole pendant 11 minutes ou à 210°C au four ventilé pendant 9 minutes.

### Astuce :

Pour plus de gourmandises, rajouter des pépites de chocolat.

#### Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : Gluten (blé - épeautre - avoine - seigle); Sulfités; Œufs; Lait et dérivés  
(Attention au type d'huile utilisé)

#### LE SAVIEZ-VOUS :

Les autres références de la gamme Créa'plus permettent de personnaliser aussi les pâtes jaunes ou biscuits en version salée, comme les biscuits apéritifs au pesto.

### Patis'Madeleine PatisFrance

Préparation pâtisserie pour la réalisation de madeleines, biscuits et gaufres.

#### AVANTAGES :

- Utilisation rapide et réussite garantie
- Seulement 3 pesées
- Contient la **technologie Acti-Fresh** : fraîcheur et conservation optimisées dans le temps.
- Permet l'appellation "Madeleine au beurre"

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

