

Découvrez une manière innovante d'utiliser Puravita Petit Déjeuner

LES PETITES BOUCHÉES D'ÉNERGIE

Ingrédients	en g
Puratos Tegral Puravita Petit Déjeuner	1000
Eau	450
Beurre	20
Puratos Levure Levante	30
Puratos Décors Puravita Petit Déjeuner	QS
Méthode de travail	
Pétrissage (spirale)	3 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	15 minutes
Division / Mise en forme	20 g
Repos	10 minutes
Façonnage	Bouler, puis mouiller la boule du côté de la clé et rouler dans le Décor Puravita Petit Déjeuner . Déposer dans des moules tulipes, clé en haut.
Apprêt	1h30
Cuisson	17 minutes à 220°C

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*): gluten (blé, avoine, épeautre), sésame, lait et dérivés.

Tegral Puravita Petit Déjeuner

Enfin une alternative gourmande et savoureuse pour le petit déjeuner.

AVANTAGES :

- Préparation 100% : gain de temps et praticité
- Contient des céréales (blé, avoine, épeautre), des morceaux de fruits (abricot, raisin, figue et prune) et du levain de blé dévitalisé.
- Riche en fibres et en protéines
- Sans sucre ajouté

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

