

# Barquette Abricot Fraise

Par : Application Specialist

Quantité : 52 Barquettes  
Moule : Barquette 12 cm

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Biscuit Amande

<b>Gen'mix PatisFrance</b>	385
Blancs d'œufs	405
<b>Amande Blanchies Poudre PatisFrance</b>	158
Beurre	111
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	1
<b>TOTAL</b>	<b>1060</b>

Peser et faire monter tous les ingrédients ensemble sauf le beurre. Laisser monter 5 minutes au batteur vitesse rapide. Ajouter le beurre fondu délicatement à la fin, mettre en poche.

### Fourrages fruits

<b>Fourrage fraise PatisFrance</b>	104
<b>Fourrage abricot PatisFrance</b>	104
<b>TOTAL</b>	<b>208</b>

Détendre les fourrages et mettre en poche avec une douille chemin de fer.

### Montage et finitions :

- Pocher environ 18 g de biscuit amande par moule graissé.
- Pocher au centre environ 4 g de fourrage, dans la longueur.
- Cuire à 180°C environ 8 minutes et démouler.