

Bouchées Cake Salé

Environ 120 bouchées

Ingrédients	Poids en g
Puratos Tegral Cake Salé	500
Œufs entier	100
Huile	200
Eau	450
Inclusions	
Saucisse de Morteau	300
Pistaches Hachées PatisFrance	100



Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 1 minute à vitesse rapide puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Garnir des petits flexipan et déposer une tranche de saucisse avec quelques pistaches.

Méthode de travail

On peut faire une base nature et une partie en incorporant du Pesto (25 g pour 500 g de pâte) ou du fuego (15 g pour 500 g de pâte)

Cuisson

Four ventilé à 160°C 20 minutes



