

## Bouchées Cake Salé

Environ 120 bouchées

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



### 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



