

GARNITURE POUR TARTE AU FROMAGE BLANC



Préparation pour Garniture de tarte au fromage blanc.

Carton de 5 kg

DLUO : 30 mois

UTILISATIONS

Tarte au fromage blanc.

MISE EN OEUVRE

Recette traditionnelle pour une tarte de 26 cm de Ø : 300 g de préparation + 500 g de fromage blanc + 4 œufs + 150 g de lait + 80 g de sucre.

Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser environ 16 tartes de Ø 26 cm ou 4 cadres de 40x60 cm.

AVANTAGES

Une préparation pour deux recettes : traditionnelle (avec blancs en neige) ou rapide (avec œufs entiers).

Stabilité de la garniture en sortie de four.

Bonne conservation de la tarte : 3 jours au frais.

Peut être aromatisée ou agrémentée de fruits.

Supporte la congélation.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.