NOSETTO



Préparation en poudre pour fourrage noisette.

Carton de 12 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

En fourrage de viennoiseries ou de galettes des rois.
En base pour dacquoise.
En appareil pour tartes aux fruits.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour fourrage : 1000 g de préparation pour 700 g d'eau ou de lait.
Dosage pour dacquoise : 400 g de préparation + 40 g de sucre + 250 g de blancs d'œufs.

AVANTAGES

Mise en œuvre facile et rapide : ajout d'eau ou de lait.
Bon goût de noisette : contient des noisettes grillées.
Idéal en cuisson et stable à la congélation.