

Préparation pour masse battue

Tradibiscuit

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21906.10

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Tradibiscuit	500 g
Farine de froment type 55	500 g
Œufs	1 600 g
Sucre	1 000 g



1. Monter les œufs et le sucre au batteur-mélangeur à grande vitesse pendant 15 minutes.
2. Ajouter lentement la farine et COMPLET Tradibiscuit préalablement mélangé et tamisé. Mettre en moule.
3. Cuisson : 180°C pendant 30 à 35 min.

c'est prêt !



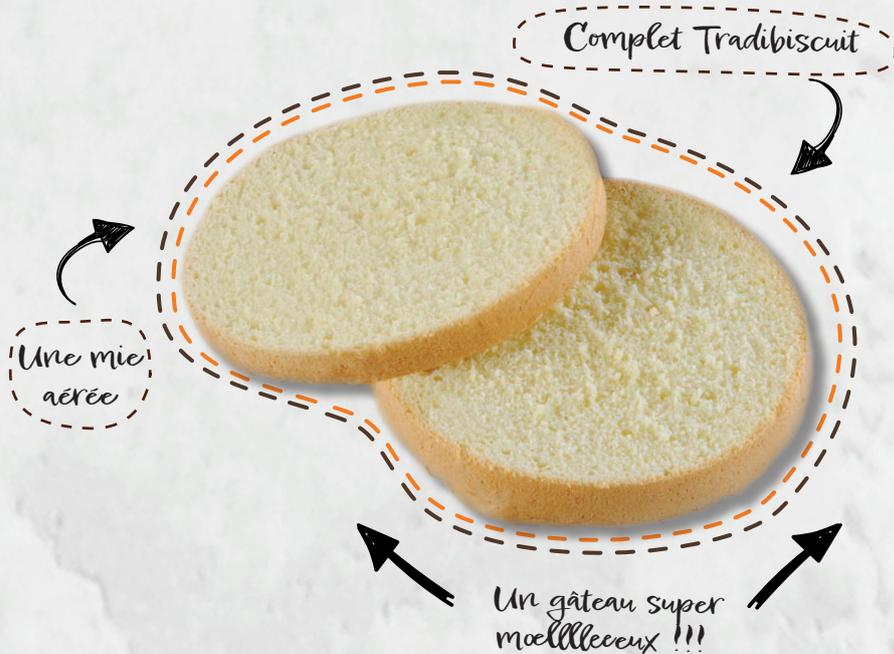
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

La préparation idéale pour confectionner vos gâteaux légers et savoureux. Le bon goût des gâteaux de nos grand-mères !



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022