Préparation pour pâtisserie contenant du jus de citron déshydraté (0,05% env.), aromatisée

## Appareil Citron,

Carton de 8 x 600 g

Réf. 20045.04



## Conseil de mise en œuvre

Recette pour 2 tartes de 600 g ou 20 tartelettes de 60 g.

COMPLET Appareil Citron 600 g
Eau 600 g



- Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse pour obtenir un appareil lisse.
- 2. Verser l'appareil dans des cercles foncés de pâte sucrée.
- 3. Cuisson: 18 à 20 min à 210-220°C.

c'est prêt!



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





La réalisation simple et rapide de vos tartes et spécialités à la délicieuse saveur de citron.



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