

Clafoutis,

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 24011.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Clafoutis.....	1 250 g
Œufs.....	725 g
Eau ou lait.....	1 875 g
Fruits*.....	entre 800 et 1 000 g



1. **Mélanger** tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur en 1^{ère} vitesse puis 3 à 4 minutes en 2^{ème} vitesse.

2. **Verser** l'appareil dans les moules de votre choix.
*Le clafoutis peut être garni de fruits frais ou surgelés.

3. **Cuisson** : 240°C (four à sole) ou 180°C (four ventilé) pendant 30 min pour des clafoutis de 800 g en moule de 26 cm de diamètre ou environ 40 min pour des clafoutis en bac gastro.

c'est prêt !

Bon à savoir

Notre conseil de mise en œuvre permet de remplir un bac gastro, soit jusqu'à 36 parts de clafoutis.
2 sachets de 2,5 kg de Complet Clafoutis (5 kg) = 4 bacs gastro.



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

Un clafoutis moelleux et fondant à personnaliser avec les inclusions de votre choix (pommes, cerises, abricots...) pour une véritable pause gourmande.

Idéal également, en accompagnement de vos cafés gourmands !



Notre passion, le savoir-faire !

