

Pâte Sucrée

Sac de 10 kg

Réf. 15192.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pâte Sucrée.....	1 000 g
Beurre	250 g
Lait.....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au crochet, jusqu'à obtention d'une masse homogène.
2. Foncer vos fonds de tartes ou tartelettes.
3. Cuisson : 10 min à 180°C.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Une préparation qui permet, directement après le pétrissage, de confectionner vos gâteaux sablés et de fonder vos fonds de tartes ou tartelettes.



Notre passion, le savoir-faire !

