

LA TARTE AU SUCRE



**Avec Mella beignet
et Persiquick**


IREKS

LA TARTE AU SUCRE

Avec • Mella beignet au beurre

Emploi à 100%, en sac de 10 kg

• Mella Persiquick, aux notes aromatiques d'amande

En carton de 15 kg ou en sac de 5 kg



RECETTE

Mella beignet..... 10,000 kg

Eau..... 3,500 L

Œufs..... 1,500 L

Levure..... 0,500 kg

> PÉTRISSAGE

1^{ère} vitesse..... 3 min

2^{ème} vitesse..... 8 min

Température de pétrissage..... 26 à 28°C

Pointage..... 15 min.

> GARNITURE

Beurre..... 500 g

Persiquick..... 200 g

Mettre le beurre et le Persiquick en pommade.

Amandes..... 300 g

Sucre en poudre..... 500 g



> PROCESS

Sur une cartouche à génoise (40X60), étaler 1,9 kg de pâte.

Mettre en pousse environ 45 min. Après ce laps de temps, étaler le mélange (beurre + Persiquick) sur la pâte, y parsemer le sucre et les amandes.

Cuisson..... 220° pendant environ 20 min.



IREKS

IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr