



BEURRE FONDU & NOISETTE



À Retenir

- **Le beurre fondu :**
 - fonte complète à 40°C
 - séparation de la MG et de la matière sèche
- **Le beurre noisette :**
 - ne contient plus d'eau
 - avec une matière sèche caramélisée
 - apporte gout subtil et couleur dorée
 - ne pas dépasser 120°C



IDÉAL POUR

- Beurre fondu : incorporation
- Beurre noisette : pâtes à gâteaux (financier, madeleine, cake), sauces, gnocchis, légumes poêlés, purées ou en finition de risottos et pâtes

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux**
82% Président Professionnel : 0,5 Kg

MATÉRIEL

- Russe
- Maryse ou spatule
- Chinois