



BEURRE POMMADE



À Retenir

- **Beurre pommade : beurre réchauffé entre 15°C et 18°C**
- **2 options possibles :**
 - le laisser à T°C ambiante
 - chauffe légère (bain-marie/micro-onde)
- **Obtention d'une texture souple, lisse et crémeuse** (proche d'une pommade)



IDÉAL POUR

Pâtes et crèmes de base | Beurres composés (sucrés & salés) | Beurre manié

LISTE D'INGRÉDIENTS

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

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Spatule
- Maryse
- Fouet
- Bain-marie (facultatif)