



CRÈME D'AMANDES



À Retenir

- **Tant pour tant de : beurre, poudre d'amande, sucre et oeufs**
- **Le beurre 82% MG est incorporé pommade (15-18°) :**
 - aide à disperser les ingrédients de manière homogène
 - barrière à l'humidité entre la pâte et les ingrédients (agit comme une sous-couche)
 - pour une texture fondante de la préparation



IDÉAL POUR

Tarte Bourdaloue | Pithiviers | Frangipane

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.150 Kg**
- **Sucre poudre ou sucre glace 0.150 Kg**
- **Poudre d'amande 0.150 Kg**
- **Œufs 0.150 Kg**
- **Poudre à crème 0.025 Kg**
- **Vanille (ou extrait liquide) ½ gousse**
- **Rhum (facultatif) 0.02 Kg**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Fouet / Maryse**
- **Corne**
- **Film alimentaire**