



PÂTE POUSSÉE QUATRE-QUARTS



À Retenir

- **Tant pour tant de :
beurre, sucre, oeuf, farine**
- **Pâte à la texture légère obtenue par crémage :**
 - utilisation d'un beurre pommade foisonné entre 15 et 18°
 - mélangé avec du sucre
- **Le beurre apporte structure, fondant et saveurs**



IDÉAL POUR

Quatre-quarts nature | Base pour quatre-quarts aromatisés

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre gastronomique doux 82%**
Président Professionnel : 0.25 Kg
- **Sucre 0.25 Kg**
- **Œufs entiers 0.25 Kg**
- **Farine 0.25 Kg**
- **Levure chimique Facultatif**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Maryse**
- **Fouet**
- **Batteur et feuille**
- **Moule à cake**