



BEURRE MANIÉ



À Retenir

- **Tant-pour tant de beurre et farine**
- **Le beurre 82% MG est incorporé pommade (15°C-18°C) :**
- **Obtention d'un beurre facile à travailler :**
 - augmentation du volume
 - texture mousseuse légère et souple
 - incorporation idéale



IDÉAL POUR

Crème de base (ex : mousseline) | Beurres composés (sucrés & salés) |
Incorporations en pâtisserie

LISTE D'INGRÉDIENTS

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

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Ou Batteur avec fouet (recommandé)
- Maryse