



PAIN DE GÊNES



À Retenir

- **Utilisation d'un beurre 82% MG sous forme fondu (40°C) :**
 - meilleure dispersion de la MG
 - stabilisation idéale de l'appareil
 - évite le dessèchement après cuisson
- **Incorporation du beurre tiède (40°C max) pour ne pas faire retomber l'appareil**



IDÉAL POUR

Base pour entremets | Base ou inserts pour bûches | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.195 Kg**
- **Sucre glace 0.060 Kg**
- **Pâte d'amande supérieure 50% 0.450 Kg**
- **Œufs (entiers) 0.300 Kg**
- **Fécule 0.030 Kg**
- **Farine 0.060 Kg**
- **Levure chimique 0.006 Kg**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Plaque à pâtisserie, grille**
- **Moule**
- **Batteur**
- **Tamis**
- **Fouet**
- **Spatule coudée**