



BISCUIT JOCONDE



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 et bûches | Opéras | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.035 Kg**
- Œufs **0.235 Kg**
- Poudre d'amande **0.175 Kg**
- Sucre glace **0.175 Kg**
- Farine **0.047 Kg**
- Blanc d'œuf **0.156 Kg**
- Sucre **0.025 Kg**

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Maryse
- Batteur
- Plaque de cuisson
- Grille à pâtisserie
- Feuille de cuisson silicone