FLEUR DE MAÏS



Amidon de maïs qui permet d’alléger les pâtes et de faciliter leur levée et leur cuisson.

carton de 5 kg

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Génoises, biscuits, pains de Gênes.

MISE EN OEUVRE

En pâtisserie, remplacer 1/4 de la farine par la fleur de maïs.
A utiliser aussi en cuisine pour lier, épaissir les sauces et potages.

AVANTAGES

Texture des pâtes plus légère.
Cuisson facilitée.
Biscuit plus souple à travailler après cuisson qu'avec l'amidon de pomme de terre.
Goût neutre dans les recettes.
carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.