GÂTEAU DE SAVOIE NATURE



Préparation pour Gâteaux de Savoie et Agneaux pascals

Carton de 5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Gâteaux de Savoie nature, Agneaux pascals, plaque (pour fonds d'entremets ou roulés).

MISE EN OEUVRE

Recette pour 1 gâteau de Savoie de 24 cm de Ø ou 2 agneaux pascals de 18 cm de long ou 1 plaque de 40 x 60 cm : 400 g de préparation + 3 œufs + 200 ml de crème liquide à 35 % de MG.
Astuce : Mélanger 2/3 de pâte nature à 1/3 de pâte chocolat pour réaliser un Gâteau de Savoie marbré.

AVANTAGES

Une seule mise en œuvre pour 3 desserts : Gâteau de Savoie, agneau Pascal, plaque de biscuit.
Texture souple et aérée : bonne conservation.
Supporte la congélation.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.