NOSETTO



Préparation en poudre pour fourrage noisette.

Carton de 12 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

En fourrage de viennoiseries (brioches, croissants, chinois, tresses...).
En garniture de pâtisseries (après incorporation dans une crème pâtissière, mousseline, chantilly...) :
Paris-Brest, choux, entremets...
En dacquoise.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour fourrage : 1000 g de préparation pour 700 g d'eau ou de lait.
Dosage pour dacquoise : 400 g de préparation + 40 g de sucre + 250 g de blancs d'œufs.

AVANTAGES

Mise en œuvre facile et rapide : ajout d'eau ou de lait.
Bon goût de noisette : riche en éclats de noisettes caramélisées.
Idéal en cuisson, peut aussi être incorporé dans une crème pour la garniture de pâtisseries.
Stable à la congélation.