

Glaçage cassis



Toofruit® Cassis

N° 1550

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie



INGRÉDIENTS

Fondant blanc : 1 kg	<u>Sirop 30° Baumé</u>
Toofruit® Cassis : 0,1 kg	Eau : 0,1 kg
	Sucre : 0,135 kg

- ◇ Pour le sirop baumé, mélanger l'eau et le sucre puis porter à ébullition. Maintenir le sirop à 30°C.
- ◇ Faire tiédir le fondant blanc, ajouter le Toofruit® cassis ainsi que le sirop baumé et bien mélanger.
- ◇ Tremper le dessus de vos donuts, éclairs, ...

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984