

Zakouski avec BRANDMIX + EI

1. Recette Pâte à Choux

BRANDMIX + EI	1.000 g
HUILE VEGETALE	400 g
oeufs	400 g
eau tiède	1.800 g
Total 1. Recette Pâte à Choux	3.600 g

2. Recette Béchamel de base

BECHAMEL	300 g
LAIT	1.000 g
Total 2. Recette Béchamel de base	1.300 g

3. Recette Béchamel Fromage

Béchamel de Base	1.000 g
gruyère, râpé	100 g
parmesan, râpé	50 g
Total 3. Recette Béchamel Fromage	1.150 g

4. Recette Béchamel Jambon

Béchamel de Base	1.000 g
jambon Italien	100 g
TOMATO SNACK 2X2,5 KG	50 g
Total 4. Recette Béchamel Jambon	1.150 g

Mise en œuvre

Fabrication pâte à choux:

Mélanger à la feuille le KOMPLET Brandmix + Ei, l'eau et les oeufs.

Ajouter ensuite l'huile et battre pendant 3 min.

Dresser des petits choux

Cuisson:

Four à sole : 230 C° pendant 35 min.

(en fonction de la taille)

Tirer la clé du four après 5 min.



Fabrication béchamel:

Verser le lait sur le KOMPLET Béchamel.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

Notre passion, le savoir-faire!

