



TOP FROLLA

PRÉPARATION POUR PÂTES SABLÉES ET SUCRÉES



SAC
DE
10 KG

les **+** produits :

- TOP FROLLA est idéale pour la préparation de vos pâtes sablées et sucrées mais aussi de crumbles, de biscuits sablés, de spéculoos, de sablés bretons etc.
- Gain de temps dans vos préparations.
- Facilité d'utilisation.

Ref. 5993

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Idées recettes :



PÂTE SUCRÉE

TOP FROLLA	1000 g
Beurre DISGROUPE	400 g
Œufs	100 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille au batteur.
Mettre au réfrigérateur minimum 6 heures.



SABLÉ BRETON

TOP FROLLA	1000 g
Beurre 1/2 sel	600 g
Jaunes d'œufs DISGROUPE	300 g
Vigor baking irca	10 g

Travailler à la feuille au batteur le beurre et les jaunes, ajouter le **TOP FROLLA** et le Vigor baking. Dresser à la poche avec une douille unie dans des cercles à tarte. Cuire 20 mn à 160°C.



CRUMBLE

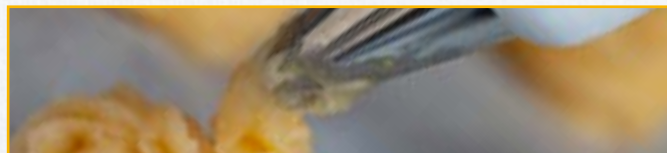
TOP FROLLA	1000 g
Beurre pommade	600 g
Poudre d'amandes DISGROUPE	400 g
Cannelle	8 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille au batteur. Placer la pâte au réfrigérateur. Emitter grossièrement cette pâte avec une râpe.

PÂTE SABLÉE

TOP FROLLA	1000 g
Beurre DISGROUPE	500 g
Œufs	200 g
Arôme vanille DISGROUPE	QS

Mélanger tous les ingrédients à la feuille au batteur.
Mettre au réfrigérateur minimum 6 heures.



SABLÉ POCHE

TOP FROLLA	1000 g
Beurre pommade	600 g
Œufs entiers	5
Arôme vanille DISGROUPE	QS
Arôme citron	QS

Monter au batteur tous ces ingrédients avec le fouet. Dresser avec une douille cannelée sur plaque. Cuisson 10-12 mn à 185°C.



SPÉCULOOS

TOP FROLLA	1000 g
Beurre pommade	400 g
Sucre roux	200 g
Œufs entiers	2
Lait	80 g
Mélange 4 épices	25 g
Sel	5 g
Vigor baking irca	10 g

Travailler le beurre, le sucre, le lait et les œufs au batteur à l'aide de la feuille. Ajouter le **TOP FROLLA**, le mélange 4 épices, le sel et le Vigor baking. Placer au réfrigérateur avant de détailler les sablés. Cuisson environ 15 mn à 180°C.