

*les fiches conseils*



# FARINE DE BLÉ TYPE 45 DISGROUP

FARINE DE BLÉ POUR LA RÉALISATION DE RECETTES PÂTISSIÈRES



SAC DE  
**25 KG**

*les + produits :*

- La souplesse des pâtes obtenues permettra d'avoir de meilleurs résultats sur les gâteaux, tartes ou biscuits.
- Convient parfaitement à la fabrication de toutes vos pâtes : feuilletées, brisées, sablées, dacquoises, choux etc

*Ref. 7547*

**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



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



# les fiches conseils



*Idees recettes :*

## PÂTE SABLÉE

<b>FARINE T45 DISGROUP</b> .....	1000 g
Beurre DISGROUP .....	325 g
Sucre glace .....	500 g
Œuf .....	300 g
Poudre d'amandes DISGROUP .....	80 g

Faire un sablage avec la farine, le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande. Ajouter ensuite les œufs. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



## FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre malaxé :	
Beurre de tourage DISGROUP .....	1000 g
<b>FARINE T45 DISGROUP</b> .....	300 g
Détrempe :	
<b>FARINE T45 DISGROUP</b> .....	1000 g
Sel .....	30 g
Eau froide .....	480 g
Vinaigre blanc .....	20 g
Beurre incorporation DISGROUP (froid fondu) ...	350 g

Travailler le beurre tourage avec la **FARINE T45** à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 1 tour double. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler.

Retrouvez la **FARINE T45 DISGROUP** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- La tarte Fragolina
- La galette Gourmande
- La bûche Esperanza etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

Pensez à toute la gamme de FARINES DISGROUP et demandez les autres fiches conseils

Réf. 7547	T45 Pâtissière	Sac de 25 kg
Réf. 4957	T55 Boulangère	Sac de 25 kg
Réf. 959	T55 Gruau	Sac de 25 kg
Réf. 7641	T65 Boulangère	Sac de 25 kg
Réf. 7548	T65 Tradition	Sac de 25 kg