

les fiches conseils

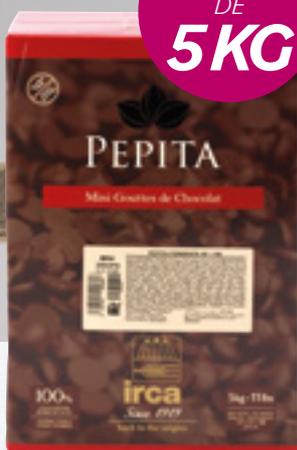


PÉPITA NOIRES OU BLANCHES

MINI-GOUTTES DE FORME RÉGULIÈRES



CARTONS
DE
5KG



les + produits :

- Mini-gouttes de formes régulières adaptées pour la cuisson.
- Les PÉPITA NOIRES donnent un vrai goût de chocolat à vos réalisations.
- Cartons avec bec verseur.

*R*etrouvez toutes les références et tous les conditionnements au dos de la page



irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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



Idee recette :

COOKIES NOUGATINE / PÉPITA (blanches ou noires)

Recette pour environ 20 cookies.

Beurre	180 g
Sucre roux	280 g
Œufs	150 g
Lait	130 g
Farine	450 g
Levure vigor backing	15 g
PÉPITA BLANCHES	200 g
Ou PÉPITA NOIRES	200 g
Nougatine concassée tamisée	180 g

Crémer le beurre et le sucre. Verser progressivement les œufs et le lait. Ajouter la farine tamisée avec la levure. Incorporer les **PÉPITA** et la nougatine. Débarrasser en formant un cylindre de 6/8 cm de diamètre, passer au froid et détailler des disques de ½ cm d'épaisseur. Cuire 8 minutes à 210°C.

Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Conseils d'utilisation :

- Pépita idéales pour la fabrication originale de viennoiseries, biscuits et pains.
- Le dosage conseillé en viennoiserie est 300/400 g de Pépita pour 1 kg de farine.
- Il est conseillé de passer au réfrigérateur les Pépita avant de les incorporer dans les pâtes levées.
- Attention, l'utilisation des Pépita blanches ne donne pas le droit à l'appellation «au chocolat blanc».

Références	Pépita	% Cacao	gouttes/100 g	Conditionnement
821	Blanches	/	900	5 kg
293	Noires	39,2 %	1100	20 kg
7164	Noires	43,2 %	1100	5 kg x 2
2277	Noires	43,2 %	7500	20 kg
3619	Noires	47 %	1100	5 kg
3684	Noires	47 %	1100	5 kg x 2