les fiches conseils

MANDEL ROYAL

PÂTE D'AMANDE TRÈS FINE AVEC 35% D'AMANDES

SEAU DE **5 KG**

les + produits :

- **MANDEL ROYAL** est une pâte d'amande très fine à la saveur délicate.
- Prête à être dressée à la poche et prête à cuire.
- Rapidité de mise en oeuvre : sans croutage avant cuisson.

Réf. 4577

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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

les fiches conseils

Idée recette :

MACARONS

MANDEL ROYAL ..... 750 g
Sucre ..... 300 g
Eau ..... 80 g
Blanc d'œufs DISGROUP ..... 110 g

Colorer si besoin le **MANDEL ROYAL**.
Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs brisés et monter.
Incorporer **MANDEL ROYAL** dans la meringue puis macaronner en faisant retomber la masse.
Dresser et laisser croûter 1 heure environ.
Cuire 12 à 15 mn à 160-170°C.

Conseils d'utilisation :

• MANDEL ROYAL est idéale en cuisson : petits fours, tartes, galettes, fourrage macarons ...

• UTILISATIONS :
- Tour de tartes : dresser une couronne sur un disque de pâte sablée.
- Crème d'amande : 500 g de beurre pommade + 300 g d'œufs entiers.
- Galettes : 200 g de crème pâtissière + 80 g de farine..
- Fourrages macarons : parfumer/mélanger avec 50 % de fourrage framboise, citron etc.

L'ASTUCE DES CHEFS

Retrouvez l'utilisation du MANDEL ROYAL dans la vidéo «l'Astuce des Chefs» de nos conseillers techniques :

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

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »