

GOURMET FROMAGE

*Une grande spécialité de l'Est sur base de fromage blanc.
Une pâtisserie fraîche et légère pour réaliser toutes sortes de
tartes, natures, aux citrons, aux fruits... un vrai délice!*



Réf. 15325.05
Carton de 4 x 2,5 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel

RECETTE FRANÇAISE, GOURMET FROMAGE :

COMPLET Gourmet Fromage	1.000 g
Eau	1.100 g
Œufs	320 g
Huile de tournesol	200 g
Fromage blanc	1.400 g

Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à grande vitesse. Graisser les moules à génoises (hauteur minimum 4 cm) au Complétin, puis les fonder de pâte sablée.

Remplir les moules à ras bord avec la préparation.

Cuisson : 50 min à 190°C (four à soles) ou 170 °C (four ventilé).

Sur cette base, il est possible d'agrémenter vos tartes par l'ajout de fruits au sirop tels que des abricots, segments de mandarines, pêches, cerises, ou des fruits surgelés tels que fruits des bois, framboises, myrtilles...

RECETTE AMERICAINE, CHEESECAKE :

COMPLET Gourmet Fromage	1.350 g
Lait	1.500 g
Œufs	450 g
Beurre fondu	150 g
Fromage blanc	1.800 g

Tapisser le fond des moules d'une épaisse couche de crumble sucré (diamètre 26 cm - hauteur 4cm). Remplir les moules à ras bord avec la préparation.

Cuisson : 60 min à 190°C (four à soles) ou 170 °C (four ventilé).

Pour obtenir un bord plus doré : après graissage des moules, les chemiser de sucre semoule.

COMPLET Sarl

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79

contact@complet.fr - www.complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques