

Couronne aux pépites de framboise

crue congelée

INGREDIENTS

Farine, œufs, sucre, pépites de framboise, purée de fruits concentré, lait, beurre, levure, crème fraîche, eau, améliorant, sel.

CONSERVATION

Conserver à -18°C.

DECONGELATION

Cas 1 :

Décongélation : 45 min à température ambiante.

Etuvage : 3h30 à 4h à 25°C - 28°C avec 70-80% d'humidité. *Repos* : 10 min. Dorage à l'œuf.

Cas 2 :

Décongélation : 2 à 4°C max. (pas plus de 15h).

Etuvage : 2h30 à 3h30 à 25°C - 28°C avec 70-80% d'humidité. Dorage à l'œuf.



CUISSON

Four rotatif : 20-25 min à 150-160°C.

Four à soles : 20-25 min à 145-150°C.

CONDITIONNEMENT

Poids net UV	Unités / carton	Carton / palette	Poids net carton
350g	15	48	5,25kg
500g	15	48	7,50kg



BrioGel