

PÂTE SUCRÉE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	1000	35,86
Beurre	600	21,52
Sucre glace	480	17,21
Poudre d'amande	180	6,46
Sel	2,5	0,09
Fécule de pomme de terre	300	10,76
Yumgo ENTIER POUDRE	33,9	1,22
Eau (pour hydrater la poudre)	191,7	6,89
Total	2822	100



PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.
- Sabler les poudres avec le beurre.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau.
- Ajouter dans la préparation et mélanger.
- Réserver au frais avant utilisation.
- Cuisson à blanc: Cuire 25min à 160°C



CONSEILS

- Remplacer la poudre d'amande par de la noisette pour un goût plus prononcé.