

CRUMBLE



Fruits à ajouter.
Sans colorants ajoutés.
75 portions.

Etui de 1,4 kg (2 sachets de 700 g)

DLUO : 18 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 700g pour 250g de beurre et 3,2kg fruits préparés.

- 1) Verser la préparation alsa dans la cuve d'un batteur puis y ajouter le beurre découpé en morceaux.
- 2) Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
- 3) Répartir les fruits dans le moule puis y verser le mélange.
- 4) Faire cuire environ 20 minutes au four à 180°C.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !

Se prête à de nombreuses utilisations : en crumble classique, en personnalisation de pots de crème, crèmes dessert ou mousses, ...