

FLEUR DE MAÏS



Amidon de maïs qui permet d'alléger les pâtes et de faciliter leur levée et leur cuisson.

Etui de 900 g

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Génoises, biscuits, pains de Gênes.

MISE EN OEUVRE

En pâtisserie, remplacer 1/4 de la farine par la fleur de maïs.

A utiliser aussi en cuisine pour lier, épaissir les sauces et potages.

AVANTAGES

Texture des pâtes plus légère.

Cuisson facilitée.

Biscuit plus souple à travailler après cuisson qu'avec l'amidon de pomme de terre.

Goût neutre dans les recettes.

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.