

LEVURE CHIMIQUE « ALSACIENNE »



Poudre à lever, levure chimique.
Pouvoir levant immédiat à la cuisson.

Etui de 1,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Sablés, petits beurres, gâteaux secs, cakes, madeleines, beignets, chouquettes, croquets...

MISE EN OEUVRE

Dosage : 5 à 25 g par livre de farine selon recettes.

Recommandations et mode d'emploi : Il est très important de ne jamais mouiller la levure chimique "alsacienne" MOENCH spéciale pour pâtissiers. Ne jamais mélanger la levure chimique "alsacienne" MOENCH à des ingrédients liquides ou chauds. On obtient de meilleurs résultats en tamisant la levure chimique "alsacienne" Moench avec la farine. (Pour les pâtes à choux, l'incorporer en dernier lieu)

Proportions d'emploi:

- Sablés et Petits Beurres : 5 à 10 g par livre de farine
- Cakes, Madeleines, Biscuits, Beignets, Génoise, Entremets secs : 15 g par livre de farine
- Pâte à choux, gâteaux secs : 10 g par livre de farine
- Croquets, Milanais, Nantais, Parisiennes, Croquignoles : 25 g par livre de farine
- Pâtes d'amandes p/fonds, Macarons, Maspains, Meringues italiennes, Rochers, Palais de Dames, Friands : 5 g par livre de farine

AVANTAGES

Garantie de réussite dans la levée des pâtes et dans la régularité des poussées.

Boîte refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Rapidité de mise en œuvre et d'utilisation