

## les avants produits

### Pâtons surgelés

Des produits "prêt à travailler", auxiliaires de cuisine inégalables

Sans compromis sur la qualité de fabrication, la sécurité des produits, la facilite d'emploi au service de votre talent pour une cuisine simple et créative.



Code	désignation	Conditionnement
30081	Pâton de feuilletage 2 kg beurre AOC Charentes Poitou	6 x 2 kg
30021	Pâte à Brioche 2 kg	4 x 2 kg

### les plaques feuilletés



La pâte feuilleté *BANQUET D'OR* appartient à la gastronomie française. Elle s'adapte à toutes vos recettes, et facilite votre travail par sa rapidité de mise en œuvre. Son développement régulier et constant vous garantit une présentation irréprochable. Sa texture vous assure la satisfaction de vos convives.

#### MISE EN OEUVRE

- ⇒ Laisser décongeler les plaques pendant +/- 10 min
  - ⇒ Mettre en forme les produits souhaités
  - ⇒ Cuire de 15 à 20 min selon la recette dans un four préchauffé
- température : four traditionnel 220/230°  
four à air pulsé : 190/220°

Code	désignation	Conditionnement
21500	Plaque feuilletée beurre épaisseur 2,8 mm 57 X 37 CM	14 plaques
21240	Plaque feuilletée margarine épaisseur 3,5 mm 57 x 37 cm	12 plaques

### les plaques de pain de mie

Une recette nature qui se marie avec viandes, charcuteries, fromages, légumes, poissons, mais aussi des préparations fruitées, chocolatées...etc

**Moelleux** : après décongélation retrouvez toute la fraîcheur originelle du pain

**Pratique** : ne décongelez que le nombre de plaques souhaitée.  
Feuilles intercalaires entre les plaques pour une séparation facile.

**Créatif** : un format ultra large (environ 300 x 400) pour un nombre d'utilisation infini créés en un temps record.  
Pas de croûte, pas de perte !



Code	désignation	Conditionnement
0098	Plaque mie nature	20 plaques
1700	Plaque mie citron	10 plaques
1223	Plaque mie campagne	10 plaques
1929	Plaque mie tomate	10 plaques
1927	Plaque mie 6 céréales	10 plaques
2711	Plaque mie pain noir	10 plaques