



Délices à la française

Pâte levée au fromage blanc

Facile d'utilisation et sans risque.

Moelleuse et délicate avec la fraîcheur du fromage blanc et un volume généreux : ce concentré permet de réussir gâteaux, tresses et biscuits moulés. En ajoutant quelques ingrédients, vous pouvez en outre réaliser des viennoiseries absolument irrésistibles comme la boule au beurre ou les petits pains au chocolat.

Uniquement destiné à la transformation industrielle

Fiche produit

Berg Pâte levée au fromage blanc 50 %

N° article : 5800092

Dénomination à la vente :	Préparation pour pâte levée
Utilisation :	Concentré pour la réalisation d'une pâte levée au fromage blanc
Recette de base :	1000 g farine de blé 1000 g Berg Pâte levée au fromage blanc 50 % 600 ml eau 340 g œufs 300 g beurre 120 g levure
Temps de pétrissage :	3 minutes à vitesse lente + 6 minutes à vitesse rapide (à ajuster en fonction du pétrin)
Température de la pâte :	26 °C
Repos de la pâte :	env. 15 minutes
Mise en œuvre :	normale

Ingrédients :	Farine de blé , sucre, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, stéaryl de sodium lactylé, lécithine de soja), poudre de fromage blanc 3 % , arôme, sel, poudre à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), lactose, enzymes, colorant : extrait de curcuma, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, colorant : extrait de paprika
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ingrédients dans le produit fini selon recette ci-dessus :

Farine de blé, eau, **œuf**, **beurre**, sucre, levure, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, stéaryl de sodium lactylé, **lécithine de soja**), **poudre de fromage blanc 0,9 %**, arôme, sel, **lactose**, colorants : extrait de curcuma, extrait de paprika

Attention : en cas de recette différente, la déclaration des ingrédients doit être adaptée en conséquence.



Stockage : au froid, à l'abri de la lumière et au sec



Conservation : 12 mois à compter de la date de fabrication



Emballage : Sac papier de 25 kg



Palettisation : 750 kg

Uniquement destiné à la transformation industrielle