



Zeelandia

Mohn-Quick

Garniture au Pavot

Convient pour des garnitures au pavot variées et résistantes à la cuisson. Les pâtisseries séduisent par leur fraîcheur durable. Le procédé de transformation doux permet de conserver le goût pur et naturel du pavot et de procurer une agréable sensation en bouche.

N° d'art. Alipro : 3433
Conditionnement : sac de 12.5kg
Durée de conservation : 12 mois

Ingrédients : pavot bleu (48%) ; sucre ; farine de **blé** de gonflement ; semoule de **blé** ; amidon modifié ; épaississant (alginate de sodium) ; stabilisant (phosphates de calcium, diphosphates) ; arôme ; sel comestible

Cake au pavot, au citron et aux pruneaux

Pièce : 3 • Température de cuisson : 180 °C • Durée de cuisson : env. 55 minutes

Préparation

- Mélanger les deux masses séparément pendant 3 minutes chacune.
- Verser dans des moules à cake d'environ 25 cm de long 550 g de masse au citron / 270 g de masse aux graines de pavot.
- Mélanger légèrement le tout
- Dresser la confiture de pruneaux et saupoudrer de crumble au beurre.
- Cuire au four
- Laisser refroidir légèrement après la cuisson, démouler et finir avec la poudre de décoration NOUVEAU (Alipro Nr. 3830)

Ingrédients

Masse au citron

800 g	Basis-Rühr (Alipro 3428 / Pistor 1075)
400 g	Beurre ramolli
400 g	Œufs entiers
30 g	Amidon de blé
30 g	Mélange de zestes de citron râpés (Alipro 3695 / Pistor 2610)

Masse au pavot

250 g	Basis-Rühr (Alipro 3428 / Pistor 1075)
125 g	Beurre ramolli
125 g	Œufs entiers
10 g	Amidon de blé
200 g	Pavot-Quick (Alipro 3433)
100 g	Eau
240 g	de pruneaux (Alipro 214)
150 g	de crumble au beurre moyen, congelé (Alipro 3550 / Pistor 1134)

2860 g poids total





Zeelandia

Zimt-Quick

Garniture à la Cannelle

Terminé l'époque où les escargots à la cannelle comportaient de grosses alvéoles ! Avec sa texture homogène, Zimt-Quick garantit une tenue parfaite, un goût intense de cannelle et une fraîcheur exceptionnelle dès la sortie du four.

N° art. Alipro : 3434

Conditionnement : Sac de 12,5 kg

Durée de conservation : 12 mois

Ingrédients : Sucre, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), farine de maïs, semoule de **blé**, cannelle (5 %), amidon modifié, amidon de **blé**, poudre à lever (carbonates de sodium, diphosphates), stabilisant (phosphates de calcium), sel, arôme naturel.

Escargots à la cannelle

Nombre de pièces : 48 • Temp.de cuisson : 210 °C • Durée de cuisson : env. 25 min.

Préparation

- Abaisser la pâte levée sucrée à 3 mm d'épaisseur, largeur env. 40 cm
- Étaler uniformément la garniture Zimt-Quick (mélange eau/Zimt-Quick 1:1)
- Rouler la pâte et couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur (env. 140 g par pièce)
- Disposer sur 4 plaques de 20x60 cm — 2 rangées de 6 pièces par plaque
- À bonne fermentation, dorer et cuire tirage ouvert
- À la sortie du four, appliquer l'abricoture à chaud.
- Badigeonner avec le fondant blanc

Conseil :

La garniture Quick à la cannelle convient aussi parfaitement à la pâte levée sucrée tournée ou à la pâte à plunder.

Ingrédients

4000 g Pâte levée avec Berliner-Wunder (Alipro 3090 /Pistor 820)

1500 g Cannelle Quick (Alipro 3434)

1500 g Eau

200 g Apricotur (Alipro 200 / Pistor 1590)

400 g Fondant blanc (Alipro 3705 / Pistor 18754)

7600 g poids total

