

ARC EN CIEL 

Viennoiseries Pâtisseries



Roulés 40 g pur beurre (prêt-à-cuire)



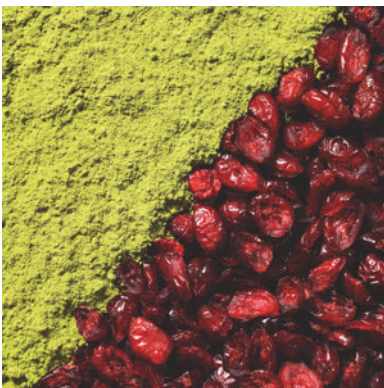
Agrumes confit, esprit Menton

« Tant pour tant » d'amande en poudre et sucre, lié au blanc d'oeuf battu. Des cubes de citron et d'orange confite viennent généreusement enrichir cette préparation. Mariage harmonieux avec la pâte feuilletée pur beurre, légère et croustillante. Recette Lenôte.



Praliné et éclats de noisette

Retour en force d'un grand classique de la pâtisserie : l'association de la crème pâtissière, de la pâte de noisettes concassées. Le feuilletage pur beurre recette Lenôte, délicat et aérien se marie à merveille.



Thé vert Matcha et cranberries

L'alliance subtile de l'infusion de thé vert Matcha (japon) dans la crème pâtissière qui apporte une pointe d'astringence avec la douceur acidulée de la cranberrie moelleuse, confite au sucre.

ARC EN CIEL

La Boulangerie aux couleurs de la vie !



32976 Roulé praliné noisette 40 g 210 pcs/c 12 min 165°C



32977 Roulé thé vert matcha 40 g 210 pcs/c 12 min 165°C



32978 Roulé esprit citron menton 40 g 210 pcs/c 12 min 165°C



32979 Pain ail-menthe 35 g 60 pcs/c 5 min 165°C



32980 Pain nature 35 g 60 pcs/c 5 min 165°C



32981 Pain curry des îles 35 g 60 pcs/c 5 min 165°C



32982 Pain algue nori 35 g 60 pcs/c 5 min 165°C



32983 Pain citron-thym 35 g 60 pcs/c 5 min 165°C



32984 Pain tomates confites 35 g 60 pcs/c 5 min 165°C



32985 Pain ail-menthe 80 g 25 pcs/c 5 min 165°C



32986 Pain nature 80 g 25 pcs/c 5 min 165°C



32987 Pain curry des îles 80 g 25 pcs/c 5 min 165°C



32988 Pain algue nori 80 g 25 pcs/c 5 min 165°C



32989 Pain citron-thym 80 g 25 pcs/c 5 min 165°C



32990 Pain tomates confites 80 g 25 pcs/c 5 min 165°C

Bridor

Parole d'Experts

1. Plaquer sur grille et laisser décongeler environ 30 min avant cuisson.
2. Préchauffer à 180°C (ou 200°C si le four est plein)
3. Cuire selon le barème indiqué
4. Cuire oura fermé pour un pain brillant
5. Laisser refroidir et ressuer sur grille et échelle 30 min après cuisson.



Bridor - Z.A. Olivet - 35530 - Servon sur Vilaine - France

Tel : +33 (0)2 99 00 11 67 - Fax : +33 (0)2 99 00 21 26

France - commercialfrance@le-duff.com // International - exportsales@le-duff.com

www.bridordefrance.com