



INGRÉDIENTS

- 350g de beurre
- 280g de Fondant en poudre S17
- 30g d'eau
- 2 jaunes d'oeuf
- Arôme q.s.

FINE CRÈME AU BEURRE

Fondant en poudre S17

PRÉPARATION

- Mélanger 280g de S17 avec 30g d'eau et chauffer à 65°C
- Battre 350g de beurre en pommade
- Ajouter les 2 jaunes d'oeuf au 350g de beurre ramolli
- Ajouter le fondant au beurre et bien mélanger à l'aide d'une feuille ou d'un fouet
- Aromatiser avec l'arôme de votre choix

FINE CRÈME AU BEURRE

Fondant en poudre S17



INGRÉDIENTS

- 350g de beurre
- 280g de Fondant en poudre S17
- 30g d'eau
- 2 jaunes d'oeuf
- Arôme q.s.

PRÉPARATION

- Mélanger 280g de S17 avec 30g d'eau et chauffer à 65°C
- Battre 350g de beurre en pommade
- Ajouter les 2 jaunes d'oeuf au 350g de beurre ramolli
- Ajouter le fondant au beurre et bien mélanger à l'aide d'une feuille ou d'un fouet
- Aromatiser avec l'arôme de votre choix