

# Fine crème au beurre avec S17

## 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'œuf au 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.

### INGRÉDIENTS

- 350g Beurre
- 280g S17
- 30g Eau
- 2 Jaunes d'œufs
- Arôme q.s.

