

# PÂTE SUCRÉE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	1000	35,9
Beurre	600	21,5
Sucre glace	480	17,2
Poudre d'amande	180	6,5
Sel	3	0,1
Fécule de pomme de terre	300	10,8
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>34</b>	<b>1,2</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>192</b>	<b>6,9</b>
<b>Total</b>	<b>2788</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.
- Sabler les poudres avec le beurre.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau.
- Ajouter dans la préparation et mélanger.
- Réserver au frais avant utilisation.
- Cuisson à blanc: Cuire 25min à 160°C



## CONSEILS

- Remplacer la poudre d'amande par de la noisette pour un goût plus prononcé.