
LES PÂTISSERIES

— *à partager* —

La Tarte Tatin



LES "PLUS" PRODUITS

- L' incontournable des brasseries.
- La traditionnelle tatin revisitée de façon originale sur une pâte sablée (pur beurre) et fondante.
- Oeufs de poules élevées au sol.
- Riche en pommes caramélisées : 57%.
- Praticité d'utilisation grâce à ses parts pré-découpées, faciles à manipuler.
- DLC secondaire de 72 heures.



Traiteur de Paris

La Tarte Tatin

CODE . 0340802

12 parts - de 1,200 Kg
264 tartes par palette

Diamètre : 23 cm
Hauteur : 3 cm

*Riche en pommes
caramélisées (57%)*

*Gâteau breton
pur beurre 43%*

*Oeufs issus de poules
élevées au sol*



Dans la même gamme



Le Cheesecake fruits rouges

CODE . 0340302

12 parts - 1,260 Kg
264 cheesecakes par palette

Diamètre : 23 cm
Hauteur: 3.5 cm

Remise en oeuvre

Retirer le film plastique et la barquette papier.

Plusieurs options possibles :

1. Laisser décongeler 12 h à +4°C
2. Au four traditionnel préchauffé :
 - a. 30 min à 160°C (pour un gâteau surgelé)
 - b. 10 min à 160°C (pour un gâteau décongelé)
3. Au four micro-ondes :
 - a. 1 min 30 s à 800W (pour une part surgelée)
 - b. 30 s à 800W (pour une part décongelée) puis laisser reposer 5 à 10 min avant de consommer.

Utilisation

Service à l'assiette accompagné d'une boule de glace ou en libre service sur un buffet.