



DIS-LE AVEC

*des fleurs*

## Produisez votre champ de fleurs coloré personnel



### Corbeille fleurie avec Les Fruits

- Abaissez la pâte sucrée, la pâte à viennoiseries ou la pâte à croissants sur env. 2 mm et déposez-la dans des petits moules en aluminium (Pistor n° 9150).
- Après la fermentation, remplissez-les d'un mélange de masse à cuire aux amandes et de crème à la vanille Graziella. Cuisez-les à la vapeur dans un four à chaleur modérée.
- Après refroidissement, saupoudrez-les et remplissez de farce aux fruits Les Fruits.



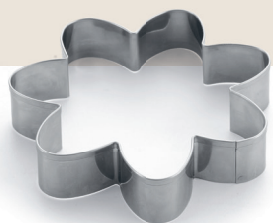
### Coquins

- Confectionnez une pâte à milanaise ou une pâte sucrée avec la margarine TORTA de votre choix.
- Abaissez la pâte refroidie à 2,5 mm, découpez des fleurs et cuisez-les au four.
- Glacez les produits encore chauds avec du Sugar Glaze, ou laissez-les refroidir et décorez-les avec du Chockex.
- Remplissez-les ensuite avec de la farce à boules de Berlin groseille-framboise ou abricot.















### Fleur berlinoise

- Abaissez la pâte à boules de Berlin sur 4-5 mm, découpez des fleurs et laissez-les fermenter comme des boules de Berlin normales, puis faites-les frire dans la graisse à frire FRITESSA.
- Abricotez les fleurs fourrées et glacez-les avec du fondant coloré – garnissez-les au gré de vos envies avec des frisures ou des décorations en chocolat.



### Emporte-pièce:

Demandez à votre conseiller/ère à la clientèle Bakels cet emporte-pièce en forme de fleur polyvalent.

No d'art.	Label	Article	colis / contenu
<b>Boulangerie fine</b>			
18079		PRONTO Berliner 50, pour boules de Berlin	sa 25 kg
18708		PRONTO Berliner 43, pour boules de Berlin	sa 25 kg
10933		PRONTO Gipfel, pour croissants	sa 25 kg
<b>Graisse pour croissants</b>			
18878		LUNA R, végétale, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
<b>Graisses pour frire</b>			
12771		FRITESSA A, avec huile d'arachide, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
18454		FRITESSA B, avec de la graisse de palme et du beurre, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
12772		FRITESSA S, avec huile de tournesol, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
12773		FRITESSA S, avec huile de tournesol	ct 20 kg
18185		FRITESSA R soft, avec huile de colza	bib 12l
18045		FRITESSA P, avec graisse de palme, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
<b>Margarine pour croissants</b>			
11257		MARA 15 Plaques, avec 15 % de beurre, 5x2 kg	ct 10 kg
12807		MARA 30 Plaques, avec 30 % de beurre, 5x2 kg	ct 10 kg
<b>Margarine pour pâtisseries</b>			
12786		TORTA, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
18453		TORTA R soft, avec huile de colza, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
18160		TORTA R, avec huile de colza, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
12785		TORTA 10, avec 10 % de beurre, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
<b>Poudres pour crèmes, pour emploi à froid</b>			
11256		GRAZIELLA C, poudre pour crème vanille à froid	sa 25 kg
12775		GRAZIELLA C, poudre pour crème vanille à froid	sa 10 kg
18028		GRAZIELLA C Premium, poudre pour crème vanille à froid, avec lait entier	sa 10 kg
18582		GRAZIELLA C Deluxe, poudre pour crème vanille à froid	sa 10 kg
18644		GRAZIELLA C Deluxe, poudre pour crème vanille à froid	sa 2 kg
18759		GRAZIELLA C Intense, poudre pour crème vanille à froid	sa 10 kg
18843		GRAZIELLA C vegan, poudre pour crème vanille à froid	sa 10 kg
38830		GRAZIELLA C Eco, poudre pour crème vanille à froid, avec lait entier	sa 10 kg
<b>Farces aux fruits</b>			
18304		La Pomme 10/10 90%, farce aux pommes avec des petits morceaux de pommes	bi 5.5 kg
18240		Les Fruits 70% Apricot, farce aux abricots	bi 6 kg
18073		Les Fruits 60% Blueberry, farce aux myrtilles avec des baies entières	bi 6 kg
18634		Les Fruits 70% Mango, farce à la mangue	bi 6 kg
18699		Les Fruits 70% Plum, farce aux pruneaux	bi 6 kg
18239		Les Fruits 50% Raspberry, farce aux framboises	bi 6 kg
18072		Les Fruits 70% Red Cherry, farce aux cerises avec des cerises entières	bi 6 kg
18585		Les Fruits 70% Rhubarb, farce à la rhubarbe (saisonnier)	bi 6 kg
18238		Les Fruits 70% Strawberry, farce aux fraises	bi 6 kg
<b>Farces pour boules de Berlin</b>			
18743		Farce pour boules de Berlin (groseilles/framboises)	bi 14 kg
18883		Farce pour boules de Berlin (abricot)	bi 14 kg
<b>Glaçage</b>			
38831		Sugar Glaze, glaçage	bi 6 kg
<b>Masses à cuire</b>			
10856		Masse à cuire aux amandes 15%	bi 12.5 kg
<b>Masse à napper</b>			
21852		Chockex Premium Dark	sa 12.5 kg
<b>Arômes</b>			
2175		Aromatic pâte de citron	bo 1 kg
23721		Aromatic Vanille Extra	bo 1 kg
<b>Produits de démoulage/de graissage</b>			
789		Aromatic Tarant, produit de démoulage, spray, 6x410 g	ct 6 Ds