



**LE MEUNIER**

— des Antilles —

« La Konpa » (Pâtissière)



Blé Français Certifié BPMF  
(Blé pour la meunerie Française)



## MODE D'EMPLOI

*La "Konpa" est spécialement conçue pour toutes vos applications en pâtisserie. Facile à travailler, elle ne se rétracte pas, ce qui en fait votre farine idéale pour vos biscuits, pâtes à crêpe, à foncer, quiches, choux...*

### PREPARATION

Farine "KOMPA"	250
œufs(g)	55
sucre glace(g)	125
Sel (g)	1
Beurre(g)	100

### EXEMPLE DE PETRISSAGE POUR PATE SABLEE

Batteur à la feuille
Cremer le beurre, le sucre et le sel
Ajouter les œufs et emulsionner
Ajouter la farine et melanger jusqu'à une pate homogene

POINTAGE (mn)	Néant
DIVISION (g)	Néant
DETENTE (mn)	Néant

### FACONNAGE


APPRET	Néant
BLOCAGE	2 à 3 °C
RECHAUFFE	Néant

### CUISSON

--	--



LA KONPA



**LE MEUNIER**  
— des Antilles —

• Passer vos commandes :

- Whatsapp pro dédié : 0696 21 45 56 • Email : commandes@meunierdesantilles.com

• Vos contacts : Aurélia à l'accueil/facturation : 0596 002 002 • Philippe, votre commercial : 0696 45 17 66