

TOUT BEURRE

CATALOGUE OCTOBRE 2024

EDITION HALLOWEEN



**HAPPY LIFE
HARIBO 2 KG
0031625**

**FIESTA
MALLOW POP
DISPLAY 18 PIECES
0031164**



**COFFRET PIRATE
CHOCOMONNAIE
DISPLAY 80 PIECES
0031168**



Tout beurre : Compagnon des artisans, s'engager à vos côtés pour réussir vos recettes.

3 rue Ambroise Croizat 95100 Argenteuil
01.34.11.43.00 - service.client@toutbeurre.fr

PROMOTIONS -10%



Couverture chocolat
noir 55% - 10 Kg
0020853



Couverture chocolat
noir 64% - 10 Kg
0020854



Couverture chocolat
lait 34% - 10 Kg
0020855



Couverture noire
Excellence 55%
5 Kg 20 Kg
0020901 0020902



Couverture Lacté
supérieur 38%
5 Kg 20 Kg
0020909 0020920



Couverture Extra
bit Guayaquil
64% - 20 Kg
0021087

HYGIÈNE & ENTRETIEN



Tabliers
jetables 22µ
200p
0022974



Sacs poubelle
noirs 130L
100p
0023164



Gants Nitrile
Noirs Taille M
100p
0023191



BOISSONS



Pur Jus
pamplemousse
75cl x 6bt
0020192



Orangina
PET
50cl x 12bt
0021523



SUCRÉ



Coulis fruit rouge frais
1 Kg
0003451



Donuts fourrés et décorés SURG
75g x 36p
0005526



Fourrage croquant fruits rouges
10 Kg
0020596



Colorant rouge
500ml
0020343



Décorgel Plus chocolat
3 Kg
0020649

VIANDES



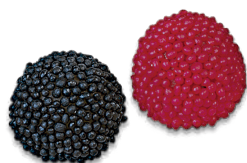
Boulettes Halal 1,5 Kg
SURG
0003037



Steak haché Grand cru Charal VBF
120g x 50p SURG
0003043



HALLOWEEN



Mûres rouges et noires 385p - Halal
0031120



Sucette Caretos Display 170p
0031137



Mini Chamallows Haribo 1 Kg
0031626



Paille Cola Display 50p
0031140



Paille Tornado Display 50p
0031139



Colis vrac Haribo 13+3
0031772



LA FORET NOIRE

Ingrédients

6 oeufs
55g de farine
3 c-à-s de cacao amer
150g de sucre en poudre
55g de fécule de maïs
1 sachet de sucre vanillé
1 bombe chantilly
Cerises Amarena

Référence Tout Beurre

0000008
0020059
0020963
0020631
0028113
0021035
0000108
0020671

Préparation de la génoise au chocolat :

Préchauffer le four à 165°.

Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation fasse un ruban.

Ajouter peu à peu la farine, la maïzena et le cacao en poudre.

Dans un autre saladier, monter les blancs en neige très ferme avec un batteur électrique.

Les incorporer petit à petit et très délicatement à la pâte.

Verser dans un moule à manqué beurré.

Faire cuire environ 30 min.

À la sortie du four, laissez le biscuit 5 min dans son moule. Puis laissez refroidir sur une grille.

Montage

Égoutter et réserver le jus des cerises dans un bol.

Lorsque le gâteau est froid, le couper en 2.

Mouiller les 2 parties intérieures du biscuit avec le jus de cerise.

Poser la patier inférieur du gâteau sur un plat.

Étaler une partie de la chantilly.

Disposer les cerises puis poser dessus la partie supérieur du gâteau.

Décorer votre forêt avec des copeaux de chocolat.

Ajouter des cerises.

C'est prêt.

