



## Tarte Sacher sans gluten avec IREKS BROWNIE MIX GF



Recette pour 4 tartes de 18 cm Ø (7 inches)

IREKS BROWNIE MIX GF	1.000 kg	2 lb 3.5 oz
Œufs entiers	0.550 kg	1 lb 3.5 oz
Beurre liquide	0.330 kg	0 lb 11.5 oz
Poudre à pâte	0.010 kg	0 lb 0.5 oz
Eau	0.190 kg	0 lb 7 oz
Poids total	2.080 kg	4 lb 10 oz
Confiture d'abricots	0.600 kg	1 lb 5 oz

Temps de mélange: 2 – 4 minutes

Poids: 0.500 kg (1 lb 1.5 oz)

Préparation: Battre tous les ingrédients. Remplir l'appareil en cercles à tarte et cuire. Couper les bases une fois après refroidissement et remplir et tartiner de confiture d'abricots. Ensuite masquer les bases de chocolat de couverture foncé ou ganache et décorer comme souhaité.

Température de cuisson: 180° C (356° F), avec les ouras fermés

Temps de cuisson: 45 – 50 minutes