

Fiche recette

PÂTE HYPERPROTÉINÉE

Idée
+ 5 gouttes d'huiles Essentielles⁺
par kilo de candi
> Stimuler le système immunitaire
et renforcer la flore intestinale



PRÉPARATION MANUELLE

- ¹Verser le Beefondant et les PROTÉINES⁺ dans un récipient «cul de poule».
- ²Mélanger à sec.
- ³Ajouter l'eau et le miel.
- ⁴Malaxer l'ensemble manuellement jusqu'à ce que la masse soit homogène.
- ⁵Eventuellement saupoudrer de Beefondant si le mélange colle aux mains ou au récipient.
- ⁶Conditionner en barquette ou sachet hermétique.

INGREDIENTS

- ▶ Beefondant à température ambiante
- ▶ Protéines⁺ à température ambiante
- ▶ Eau tiède (entre 30 et 50°C)
- ▶ Miel de votre production



PRÉPARATION AVEC PÉTRIN

- ¹Verser le Beefondant et les PROTÉINES⁺ dans le bol.
- ²Mélanger à sec.
- ³Ajouter l'eau et le miel.
- ⁴Pétrir l'ensemble jusqu'à ce que la masse soit homogène.
- ⁵Eventuellement saupoudrer de Beefondant si le mélange colle au récipient.
- ⁶Conditionner en barquette ou sachet hermétique.



- A déposer directement sur la tête des cadres par pâton de 500 g.
Renouveler si nécessaire.

TABLEAU DE PROPORTION

BEEFONDANT	PROTÉINES ⁺	MIEL	EAU	PÂTE PROTÉINÉE (Poids net)
1 kg	100 g	50 g	100 ml	1.250 kg
3 kg	300 g	150 g	300 ml	3.750 kg
5 kg	500 g	250 g	500 ml	6.250 kg
10 kg (= 1 sac)	1000 g	1250 g	1 litre	13.250 kg

Retrouvez nos autres recettes et les fiches techniques de nos ingrédients sur www.royal-care.fr