

# Fiche recette

## PÂTE HYPERPROTÉINÉE

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



### PRÉPARATION MANUELLE

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

### INGREDIENTS

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



### PRÉPARATION AVEC PÉTRIN

- <sup>1</sup>Verser le Beefondant et les PROTÉINES<sup>+</sup> dans le bol.
- <sup>2</sup>Mélanger à sec.
- <sup>3</sup>Ajouter l'eau et le miel.
- <sup>4</sup>Pétrir l'ensemble jusqu'à ce que la masse soit homogène.
- <sup>5</sup>Eventuellement saupoudrer de Beefondant si le mélange colle au récipient.
- <sup>6</sup>Conditionner 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 <sup>+</sup>	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](http://www.royal-care.fr)