

Fiche recette

PÂTE HYPERPROTÉINÉE

INGREDIENTS

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



PRÉPARATION MANUELLE

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



Ajouter 5 gouttes d'huiles ESSENTIELLES⁺ par kilo de pâte pour stimuler le système immunitaire et renforcer la flore intestinale de vos abeilles.



PRÉPARATION AVEC PÉTRIN

Verser le Beefondant et les PROTÉINES⁺ dans le bol.
Mélanger à sec.
Ajouter l'eau et le miel.
Pétrir l'ensemble jusqu'à ce que la masse soit homogène.
Eventuellement saupoudrer de Beefondant si le mélange colle au récipient.
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 ⁺	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