

Fiche recette CANDI NATURE



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

INGREDIENTS

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



PRÉPARATION MANUELLE

- ¹Verser l'eau et le miel dans un récipient «cul de poule».
- ²Délayer 1 minute puis ajouter le Beefondant.
- ³Malaxer l'ensemble à la main jusqu'à ce que la masse soit homogène.
- ⁴Eventuellement saupoudrer de Beefondant si le mélange colle aux mains ou au récipient.
- ⁵Conditionner en barquette ou sachet hermétique.



PRÉPARATION AVEC PÉTRIN

- ¹Verser l'eau et le miel dans le bol.
- ²Délayer 1 minute puis ajouter le Beefondant.
- ³Pétrir l'ensemble jusqu'à ce que la masse soit homogène.
- ⁴Eventuellement saupoudrer de Beefondant si le mélange colle au récipient.
- ⁵Conditionner en barquette ou sachet hermétique.



PRÉPARATION AVEC MALAXEUR

- ¹Verser 100% du volume d'eau bouillante et le miel dans le récipient (80 à 100°C).
- ²Ajouter 1/3 du poids en Bee-fondant.
- ³Mélanger le tout.
- ⁴Rajouter le 2ème tiers de bee-fondant.
- ⁵Mélanger et chauffer éventuellement 1 ou 2 minutes à 60°C maximum.
- ⁶Enfin ajouter le dernier tiers de Beefondant.
- ⁷Mélanger et couler la préparation en barquette.

TABLEAU DE PROPORTION

BEEFONDANT	MIEL	EAU	CANDI NATURE (Poids net)
1 kg	50 g	100 ml	1.150 kg
3 kg	150 g	300 ml	3.350 kg
5 kg	250 g	500 ml	5.550 kg
10 kg (= 1 sac)	500 g	1 Litre	11.050 kg
25 kg (= 1 sac)	1 250 g	2.5 Litres	27.550 kg

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 manuel-lement 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.

TABEAU 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

Fiche recette

SIROP NATURE

ROYAL CARE
Protection et Nutrition de l'Abelle
♦♦♦♦



INGREDIENTS

- Beefondant à température ambiante
- Eau tiède (entre 30 et 50°C)
- Vinaigre 8°

Idée

+ 5 gouttes d'huiles Essentielles⁺
par litre de sirop

► Stimuler le système immunitaire
et renforcer la flore intestinale



PRÉPARATION

MIXEUR/MÉLANGEUR/ MALAXEUR

¹Verser l'eau et le vinaigre dans un récipient haut, type seau, fût.

²Ajouter le Beefondant.

³Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir un liquide fluide sans grumeau.

⁴Laisser reposer 10 minutes et mélanger à nouveau.

⁵Conditionner dans des récipients hermétiques et distribuer rapidement.

SIROP NATURE 50-50 (1:1) dit de «stimulation»

BEEFONDANT 50%	VINAIGRE 8°	EAU 50%	SIROP NATURE (Poids net)
500 g	15 ml	0.5 l	1 kg
2.5 kg	75 ml	2.5 l	5 kg
5 kg	150 ml	5 l	10 kg
10 kg (= 1 sac)	300 ml	10 l	20 kg
25 kg (= 1 sac)	750 ml	25 l	50 kg

SIROP NATURE 60-40 (3:2)

BEEFONDANT 60%	VINAIGRE 8°	EAU 40%	SIROP NATURE (Poids net)
600 g	15 ml	0.4 l	1 kg
1.8 kg	45 ml	1.2 l	3 kg
3 kg	75 ml	2 l	5 kg
6 kg	150 ml	4 l	10 kg
10 kg (= 1 sac)	250 ml	6 l	16 kg
25 kg (= 1 sac)	625 ml	16.5 l	41.5 kg

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