

NOUVEAU


THAI
KITCHEN
FOODSERVICE

DÉCOUVREZ NOTRE **HUILE DE SÉSAME** Torréfiée



IDÉAL POUR

vos assaisonnements froids ou chauds (poissons grillés, viandes, wok de légumes...)

INFORMATIONS PRODUIT

CIP : 901640202

DLUO : 18 Mois

EAN : 5021047001183

POIDS : 1L

PCB : X6



GOÛT & TEXTURE

Douce et intense, jolie couleur ambrée. Saveur authentique grillée grâce au sésame torréfié.



CUISSON DOUCE JUSQU'À 180°C

pour une préservation optimale des saveurs.

MUFFIN SUCRÉ À L'HUILE DE SÉSAME



1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Blanchir 2 œufs avec 120 g de sucre, puis ajouter 20 cl de lait.
3. Incorporer 300 g de farine, 1 sachet de levure, du sel et 2 càs de graines de sésame.
4. Ajouter 75 g de beurre fondu, 50 g d'**Huile de Sésame** et 1 càs de fleur d'oranger.
5. Garnir les moules à muffins aux 3/4 avec la pâte.
6. Cuire environ 15 min. Pour un résultat ultra gourmand finir les muffins avec un glaçage au citron.

Retrouvez l'ensemble de la gamme et des idées recettes sur www.thaikitchenfoodservice.fr