

La farine BAGATELLE T45
présente
la nouvelle viennoiserie :
L'ENTRE 2



Sébastien Bauer
Chef-pâtissier de la maison Angelina à Paris

“L'idée de cette nouvelle viennoiserie était de retravailler la tarte au sucre que mon père, lui aussi pâtissier, réalisait comme personne. En superposant deux galettes de brioche recouvertes de sucre ou de fruits secs caramélisés, on obtient une sorte de chausson à la fois croustillant et moelleux que l'on ouvre et que l'on garnit de pâte à tartiner, de confitures, de miel...”

On peut aussi le consommer nature ; tout l'intérêt de cette friandise ludique est que chacun se l'approprie et la déguste de la manière qui lui ressemble le plus...”

CETTE RECETTE
VOUS INTÉRESSE ?

APPELEZ-NOUS
AU 01 42 68 34 10



La Farine T45



farine-bagatelle.com

Farine BAGATELLE T45 . Un Grand Secret de Haute Viennoiserie Française