



Tourtières en toute simplicité

Tourtières leicht gemacht

Überraschen Sie Ihre Gäste mit hausgemachten französischen Spezialitäten aus hauchzartem Filoteig.

Surprenez vos invités avec une spécialité française maison à base de pâte filo.





Mit diesen Zutaten und hilfreichen Zubehör gelingen Ihre Tourtière-Kreationen mit Leichtigkeit. Ob süß oder salzig zaubern Sie im Nu einen Hauch Frankreich in Ihr Sortiment.

Avec ces ingrédients et les accessoires adéquats, réussissez vos tourtières en toute simplicité. Version sucrée ou salée, apportez une touche française à votre assortiment en un rien de temps.

Food

		Inhalt Contenu	Verpackung Conditionnement	Preis pro VPE/CHF Prix par UV/CHF	Artikel Articles
Dunst-Apfelscheiben Pomme en tranches, vapeur	in Wasser eingelegt conservées dans l'eau	4.6 kg	Dose boîte	22.60	80000
Dunst-Birnenwürfel Poire en dés, vapeur	in Wasser eingelegt conservées dans l'eau	4.25 kg	Dose boîte	18.65	80001
Filo Teig Pâte filo	30 Packungen, gerollt, tiefgekühlt 30 paquets, roulée, surgelée	10.5 kg	Karton carton	133.20	73001
Mandelcrème Mischung Mix crème aux amandes	Stärkemischung mit Mandel und Milchpulver mélange d'amidon, d'amande et de lait en poudre	10 kg	Sack sac	109.50	12412
Orangenlikör mit Armagnac Liqueur d'orange à l'Armagnac	zum Verfeinern pour affiner le goût	5 L	Kanister bidon	90.55	80005



80000



80001

Non Food

Kanisterhahn Robinet pour bidon	zu Orangenlikör mit Armagnac pour la liqueur d'orange à l'armagnac	1 St	Stück pièce	4.75	80006
Backform Papier Papier de cuisson	Ø92 x H20 mm	170 St	Beutel sachet	14.40	80007
Unterlage bedruckt Support de présentation imprimé	Ø95 mm	250 St	Beutel sachet	20.80	80008



80008

Bestellbedingungen

Mindestbestellwert: TK CHF 300.-, Standardsortiment CHF 300.-
Alle Preise in CHF inkl. Transport, ohne MWST, Preisänderungen vorbehalten.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen

Conditions de commande

Minimum de commande: surgelé CHF 300.-, assortiment standard CHF 300.-
Tous nos prix sont indiqués en CHF, hors TVA, transport inclus, sous réserve de modification.
Nos conditions générales de vente s'appliquent



Noch Fragen offen?

Unser Team unterstützt Sie gerne.
Wir freuen uns auf ihre Kontaktaufnahme.

Vous avez des questions?

Notre équipe se fera un plaisir d'y répondre.
N'hésitez pas à nous contacter.

patiswiss

Patiswiss AG · Klärstrasse 1 · 4617 Gunzgen
T 062 209 66 11
www.patiswiss.com · bestellung@patiswiss.com



Tourtières en toute simplicité

Tourtières leicht gemacht

Zubereitungshinweis

Schritt 1

Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und in vier gleich grosse Stücke schneiden. Je zwei Stücke versetzt aufeinander in eine Backform legen.



Schritt 2

Ca. 50-60g der gewünschten Basis-Crème gleichmässig in der Mitte des Teigbodens verteilen. **Tipp: Die Tourtière können entweder süss oder herzhaft befüllt werden.**



Schritt 3

Ca. 80-100g der gewünschten Füllung auf der Crème verteilen.



Schritt 4

Den Teig vorsichtig nach oben streichen und die Enden leicht zusammendrücken. Anschliessend bei 180°C 25-30 Minuten backen.



Schritt 5

Die Tourtière nach dem Backen mit Orangenlikör mit Armagnac besprühen.

Tipp: Die Tourtière können warm oder kalt serviert werden.



patiswiss
IN NATURE'S FOOTSTEPS

Patiswiss AG
Klärstrasse 1
4617 Gunzgen
Tel. 062 209 66 11
bestellung@patiswiss.com



Rezept für die Zubereitung der Mandelcrème Mischung

Zutaten

Butter weich	1000g
Zucker	750g
Vollei bei Zimmertemperatur	500g
Mandelcrème Mischung (Art. 12412)	2000g
Wasser	300ml
Orangenlikör mit Armagnac (Art. 80005)	20ml

Zubereitung

1. Butter und Zucker auf höchster Stufe während 5 Minute schlagen.
2. Die Eier zugeben und weiter schlagen bis eine geschmeidige Creme entsteht.
3. Nun die Mandelcrème-Mischung, das Wasser und den Rum dazugeben.
4. Alle Zutaten auf Geschwindigkeit 1 mischen, dann auf Stufe 2 während 3 Minuten anrühren.
5. Weiterverarbeiten