



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 hilfreichem 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

Préparation

- 1.**
Badigeonner la pâte de beurre fondu. Couper les feuilles en quatre. Doubler et croiser les quarts et disposer les feuilles de pâte dans les moules.



- 2.**
Répartissez 50-60g de Mix Crème sur la pâte.



- 3.**
Répartissez environ 80-100 g de la garniture sucrée ou salée sur la crème.



- 4.**
Assembler les bords vers le haut.
Faites cuire à 180°C pendant 25-30 minutes.



- 5.**
Saupoudrer de liqueur d'orange à l'Armagnac.



patiswiss
IN NATURE'S FOOTSTEPS

Patiswiss SA
Klärstrasse 1
4617 Gunzgen
Tel. 062 209 66 11
commande@patiswiss.com



Recette de la préparation du Mix crème aux amandes

Ingrédients

Beurre mou	1000g
Sucre	750g
Oeuf entier à température ambiante	500g
Mix crème aux amandes (N° Art 12412)	2000g
Eau	300ml
Liqueur d'orange à l'armagnac (N° Art. 80005)	20ml

Préparation

1. Battre le beurre et le sucre pendant 5 minutes à la plus haute vitesse
2. Ajouter les oeufs et continuer à battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène
3. Ajouter l'amidon, l'eau et la liqueur d'orange à l'armagnac
4. Mélanger tous les ingrédients vitesse 1, puis 2 pendant 3 minutes
5. Le mélange est prêt pour l'utilisation