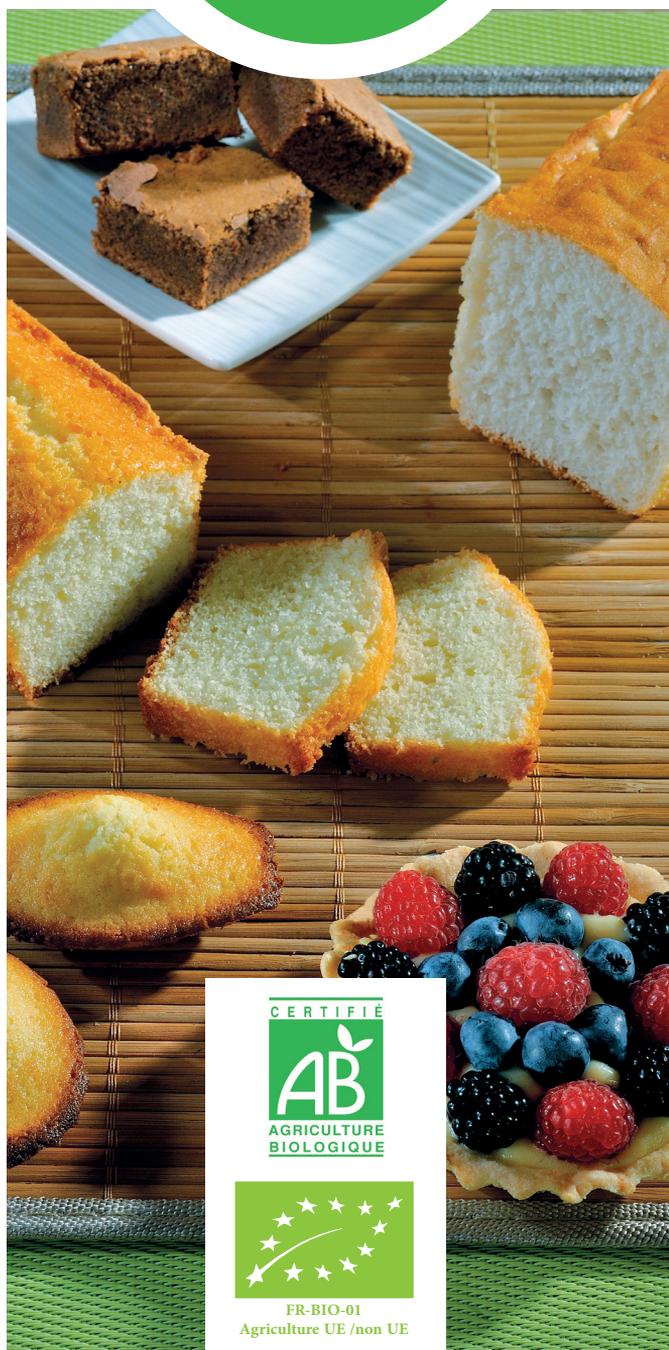


Stéa®

Le goût en plus

Bio Multi applications SANS GLUTEN



Mix biologique pour Cuisine, Pain et Pâtisserie

Préparation prête à l'emploi biologique
multi applications pour Cuisine, Pain et Pâtisserie
sans gluten, sans palme et sans lactose.

Le Goût en plus

Saveurs douces et équilibrées
adaptées à de multiples applications :
*pain, fondant au chocolat, pâte sablée,
crème pâtissière, gâteau au yaourt, béchamel,
cake, crêpes, madeleines, etc.*

Les Avantages

- Préparation certifiée Biologique
- Une seule préparation pour de multiples applications culinaires
- Rapide et facile d'utilisation
- Recettes et astuces à découvrir sur www.stea-sans-gluten.com
- Supports d'aide à la vente disponibles sur demande

Composition nutritionnelle

pour 100 g de Pain Stéa® Bio Multi applications

Energie	219 kcal (927 kJ)
Graisses	1,7 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,1 g
Glucides	47,2 g
<i>dont sucres totaux</i>	2,6 g
Fibres	2,9 g
Protéines	2,4 g
Sel	1,2 g

Valeurs calculées à partir d'analyses effectuées par un laboratoire externe.



AFDIAG
www.afdiag.fr

Produit sous licence auprès de
**l'Association Française
Des Intolérants au Gluten**

15, rue d'Hauteville
75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22
Il est régulièrement contrôlé
et convient aux cœliaques.

Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants

Stéa

Le goût en plus

Bio Multi applications

SANS GLUTEN

Les Recettes

Pour tout renseignement

RECETTE PAIN SANS GLUTEN (fonctionne également en machine à pain, programme «Sans Gluten»)

Ingrédients: 500 g de mix Stéa® Bio, 400 ml (soit 400 g) d'eau tiède, 15 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche de boulanger, 1 cuillère à soupe d'huile (8 g), un peu de matière grasse pour beurrer le moule.

1. Ajouter la levure aux 500 g de mix Stéa® Bio puis incorporer l'eau et une cuillère à soupe d'huile.
2. Bien mélanger au batteur ou au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Graisser les parois d'un moule à cake et verser le mélange de façon à le remplir aux 3/4.
Couvrir et laisser reposer 1 h à température ambiante. La pâte doit maintenant remplir le moule.
4. Enfourner et cuire 20 min à 220° C.
Démouler immédiatement le pain à la sortie du four et laisser refroidir.

RECETTE TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES SANS GLUTEN (pour 6 tartelettes)

Temps de préparation : 1 h 30 min - Temps de Cuisson : 15 min

Ingrédients: 600 g de fruits rouges frais ou surgelés (framboises, cassis, mûres...), sucre glace.

Pâte sablée Stéa® : 250 g de mix Stéa® Bio, 1 œuf, 100 g de sucre, 125 g de beurre.

Crème pâtissière Stéa® : 40 g de mix Stéa® Bio, 3 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 500 ml de lait, 1/2 gousse de vanille.

1. Décongeler les fruits rouges si nécessaire.
2. Préparation de la pâte sablée :
 - Dans un saladier délayer l'œuf avec le sucre.
 - Verser le mix Stéa® Bio sur le plan de travail y ajouter le beurre coupé en dés. Sabler du bout des doigts.
 - Faire un puits au centre de la préparation et y verser le mélange sucre / œuf. Continuer à travailler la pâte.
 - Former une boule et l'envelopper de film alimentaire. Placer la boule au frais pendant 30 min minimum.
 - Sur un plan fariné abaisser la pâte au rouleau et la déposer délicatement dans les moules à tartelettes préalablement graissés.
 - Piquer le fond avec une fourchette. Recouvrir la pâte de papier sulfurisé puis de haricots secs pour éviter qu'elle ne gonfle.
 - Cuire la pâte à blanc pendant 15 min environ dans un four préchauffé à 180°C (Th.6)
3. Préparation de la crème pâtissière :
 - Dans une casserole faire chauffer le lait à feu doux. Gratter la demi gousse de vanille et infuser les graines et la cosse dans le lait.
 - Dans un bol fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - Ajouter progressivement le mix Stéa® Bio tout en fouettant le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 - Verser un peu de lait chaud sur ce mélange et homogénéiser. Verser le contenu du bol dans la casserole avec le reste du lait.
 - Laisser épaissir à feu doux sans cesser de remuer délicatement avec le fouet. Retirer ensuite du feu et laisser refroidir.
4. Disposer la crème pâtissière dans les fonds de tarte et garnir avec les fruits rouges selon vos envies.
Conserver les tartelettes au frais et saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE

Dès la première utilisation vérifier que l'emballage est intègre. Travailler dans une atmosphère exempte de gluten. Mettre des gants à usage unique. Bien refermer le sac/ sachet après usage.

MODALITÉS DE REMBOURSEMENT

La gamme Stéa® est partiellement remboursable dans le cadre d'une maladie coéliquaque reconnue par l'Assurance maladie. Classification LPPR : aliment sans gluten, farine. Sachet 1 kg : 1192220.

LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX STÉA® BIO

Farine de riz demi-complète biologique - Féculé de pomme de terre biologique - Sucre roux de canne biologique - Poudre à lever : Amidon de maïs biologique, bicarbonate de sodium, acide tartrique naturel de vinification - Sel - Épaississant : gomme de guar biologique.

CONDITIONNEMENTS

Sac de 25 kg / Carton de 6 sachets de 1 kg

DÉCOUVREZ LES AUTRES RÉFÉRENCES DE LA GAMME STÉA® SANS GLUTEN



Nature



Graines



Baguette



Complet Riz Brun



Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants