

# Easy Scone

Ce mélange pour scones d'inspiration britannique a un goût délicieux et une texture moelleuse attrayante. Il peut être utilisé pour les scones nature, et vous pouvez également ajouter des inclusions pour créer des variétés sucrées ou salées.

## Caractéristiques et avantages :

- Une base concentrée pour les scones
- Convient aux scones coupés ou aux scones en cuillerée
- Utilisez du beurre ou du shortening
- Un mélange polyvalent donnant des scones sucrés ou salés
- Une expérience alimentaire moelleuse et tendre
- Donne un scone riche et aromatisé



## Information sur le produit :

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| Nom du produit :        | Easy Scone                     |
| Code du produit :       | 4013329                        |
| Format de l'emballage : | Sac de 25 kg                   |
| Taux d'utilisation :    | 40 % sur le poids de la farine |
| Durée de conservation : | 6 mois                         |
| Applications :          | Scones sucrés ou salés         |

## Scones au cheddar et à la ciboulette

| Ingrédients          | Grammes      |
|----------------------|--------------|
| <b>Easy Scone</b>    | <b>300 g</b> |
| Farine tout usage    | 1,000 g      |
| Shortening ou beurre | 200 g        |
| Eau                  | 670 g        |
| Ciboulette (séchée)  | 10 g         |
| Fromage cheddar      | 200 g        |

### Préparation

- En utilisant un mélangeur muni d'un fouet plat, mélangez la farine et l'Easy Scone à basse vitesse de 15 à 20 secondes.
- Ajoutez le shortening ou le beurre et mélangez lentement pendant environ 1 à 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.
- Ajoutez l'eau et mélangez lentement jusqu'à ce que la pâte soit lisse, environ 20 secondes.
- Ajoutez les inclusions et mélangez seulement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Formez les scones en le coupant et badigeonnez-les avec du lait si vous le souhaitez.
- Cuisez au four à une température de 200 à 210 °C / 392 à 410 °F pendant environ 17 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit 96 °C / 205 °F.

**Bon à savoir :** Pour les scones salés, nous vous recommandons l'utilisation de 30 % de base de scone.



## Scones aux bleuets

| Ingrédients                  | Grammes      |
|------------------------------|--------------|
| Farine tout usage            | 1,000 g      |
| <b>Easy Scone</b>            | <b>400 g</b> |
| Shortening ou beurre         | 200 g        |
| Eau                          | 630 g        |
| Bleuets congelés             | 280 g        |
| Arôme de citron (facultatif) | Au goût      |

### Préparation

- En utilisant un mélangeur muni d'un fouet plat, mélangez la farine et l'Easy Scone à basse vitesse de 15 à 20 secondes.
- Ajoutez le shortening ou le beurre et mélangez lentement pendant environ 1 à 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.
- Ajoutez l'eau et mélangez lentement jusqu'à ce que la pâte soit lisse, environ 20 secondes.
- Ajoutez les bleuets et mélangez seulement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Formez les scones en le coupant et badigeonnez-les avec du lait si vous le souhaitez.
- Cuisez au four à une température de 200 à 210 °C / 392 à 410 °F de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit 96 °C / 205 °F.

### Décoration (facultatif)

Aromatisez le glaçage avec du zeste ou de l'arôme de citron et nappez le scone ou coupez le scone en deux horizontalement et remplissez de crème et de baies.

