

codes d'usages quatre quarts

A. Description

Le quatre-quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée.



⇒ Ingrédients

- Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre :

	Caractéristiques
• Oeufs entiers ⁽¹⁾	25 (± 1)
• Beurre ⁽²⁾	25 (± 1)
• Farine de froment	25 (± 1)
• Sucre (saccharose)	25 (± 1)

D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, et les additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les 4 ingrédients principaux sont respectées.

- Ces proportions s'appliquent à la pâte et n'excluent pas la possibilité de fourrage, enrobage, nappage ou inclusion, à condition que cela soit bien précisé dans la dénomination.

(1) Entre 22,5 % et 23,5 % de matières sèches, et conformes au guide de bonnes pratiques de la Profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires.

(2) Il peut s'agir de beurre en l'état ou de beurre concentré. Les pourcentages exprimés s'appliquent à une équivalence beurre en l'état.