

Set à paner (jeu de 3)

Mode d'emploi

Mettre en place

1. Mettre l'ingrédient sec (p. ex. farine) dans le premier bol.
2. Mettre l'ingrédient humide (p. ex. œuf) dans le deuxième bol.
3. Mettre la panure (p. ex. chapelure) dans le troisième bol (pink).

Paner

Passer les aliments dans la farine, secouer l'excédent, les passer dans l'œuf, puis dans la chapelure, bien presser pour faire adhérer.

Set à paner (jeu de 3 / n° d'art. 25205). Coloris: transparent / pink translucide. Matériau: matière synthétique alimentaire. Dimensions (L x l x H): 29,5 x 21,8 x 6,5 cm. Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.



1. Ingrédients secs

- différentes sortes de farine (p. ex. farine blanche, bise ou de seigle)
- farine sans gluten
- farine de coco
- maïzena
- farine d'amande
- farine de riz

2. Ingrédients humides

- œuf, battu
- yogourt nature
- crème
- moutarde
- sauce soja
- différentes sortes d'huile
- eau

3. Panure

- chapelure
- chips, écrasés
- corn-flakes, écrasés
- flocons de céréales
- noix de coco râpée
- fines herbes, ciselées
- graines de courge
- noix, moulues ou hachées
- panko (chapelure japonaise)
- bâtonnets salés, écrasés
- graines de sésame
- graines de tournesol