

# ROYAL CARE

ROYAL CARE LABORATOIRES - 33244 ESTAIMBOURG - FRANCE

sirop  
PROTEINÉ  
premium



## Fiche Recette

### Ingrédients :

Beefondant\* (température ambiante)  
Eau tiède (entre 30 et 50 °C)  
Vinaigre 8°  
PROTEINES+1

### Préparation avec Mixeur/ Mélangeur/ Malaxeur :

Délayer les protéines dans un volume d'eau chaude ( Volume 1 pour 1).  
Verser l'eau, les protéines et le vinaigre dans un récipient haut type seau, fût.  
Ajouter le Beefondant\*  
Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir un liquide fluide sans grumeau.  
Laisser reposer 10 minutes et mélanger à nouveau.  
Conditionner dans des récipients hermétiques et distribuer rapidement.

### Tableau de proportion pour faire soi-même son SIROP PROTÉINÉ

SIROP PROTÉINÉ 50-50 (1:1) dit de «stimulation»				
BEEFONDANT* 50%	PROTEINES+	VINAIGRE 8°	EAU 50%	SIROP PROTÉINÉ (Poids net)
1 kg	20 g	15 ml	1 l	2 kg
5 kg	100 g	75 ml	5 l	10,2 kg
10 kg	200 g	150 ml	10 l	20,3 kg
25 kg	500 g	400 ml	25 l	51 kg

# ROYAL CARE

ROYAL CARE LABORATOIRES - 33244 ESTAIMBOURG - FRANCE

Candi  
NATURE  
premium



## Fiche Recette

### Ingrédients :

Beefondant\* (température ambiante)  
Eau tiède (entre 30 et 50°C)  
Miel de votre production

### Préparation manuelle :

Verser l'eau et le miel dans un récipient « cui de poule ».  
Délayer et ajouter le Beefondant\*.  
Malaxer l'ensemble manuellement jusqu'à ce que la masse soit homogène.  
Éventuellement saupoudrer de Beefondant\* si le mélange colle aux mains ou au récipient.  
Conditionner en barquette ou sachet hermétique.

### Préparation avec pétrin :

Verser l'eau et le miel dans le bol.  
Délayer et ajouter le Beefondant\*.  
Pétrir l'ensemble jusqu'à ce que la masse soit homogène.  
Éventuellement saupoudrer de Beefondant\* si le mélange colle au récipient.  
Conditionner en barquette ou sachet hermétique.

### Préparation avec malaxeur :

Verser 100% du volume d'eau bouillante et le miel dans le récipient (80 à 100°C).  
Ajouter 1/3 du poids en Beefondant\*.  
Mélanger le tout.  
Rajouter le 2ème tiers de beefondant\*.  
Mélanger et chauffer éventuellement 1 ou 2 minutes à 60°C maximum.  
Enfin ajouter le dernier tiers de Beefondant\*.  
Mélanger et couler la préparation en barquette.

### Tableau de proportion pour faire soi-même son CANDI NATURE

BEEFONDANT*	MIEL	EAU	CANDI NATURE (Poids net)
1 kg	50 g	100 ml	1.150 kg
3 kg	150 g	300 ml	3.350 kg
5 kg	250 g	500 ml	5.550 kg
10 kg (= 1 sac)	500 g	1 Litre	11.050 kg
25 kg (= 1 sac)	1 250 g	2.5 Litres	27.550 kg