

Tartelette macaron épicée aux pommes

New Classic



QUANTITÉ RECETTE 50 tartelettes

N° RECETTE GB60108

Pâte de Linz aux noisettes et à la cannelle

380 g beurre
340 g noisettes brutes, moulues
torréfiées
180 g sucre
20 g sucre vanillé
1 g sel
1 g cannelle moulue
1 g zeste de citron râpé
1 g muscade 1 pincée
100 g oeufs frais
500 g farine blanche type 400

Mélanger ensemble le beurre, les noisettes moulues, le sucre et les épices. Ajouter progressivement les oeufs. Ajouter la farine et pétrir en une pâte.

Masse macarons aux noisette

855 g Macron, Mélange pour pâtisserie noisette sec
145 g eau

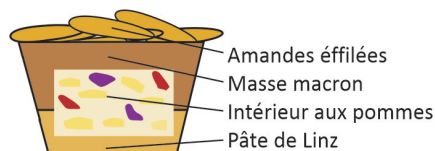
Diluer le mélange sec Macron à l'eau froide, battre au fouet 5 - 10 minutes dans le batteur muni d'un fouet à vitesse moyenne.

Intérieur épicé aux pommes

1200 g Lapom, Masse à cuire pomme, Morceaux
150 g canneberges séchées
150 g raisins sultan
2 g gingembre frais râpée

Mélanger tous les ingrédients.

Montage



Tartelette macaron épicée aux pommes

1520 g Pâte de Linz aux noisettes et à la cannelle

1215 g Masse macarons aux noisette

1500 g Intérieur épicé aux pommes
250 g amandes effilées

Finition

Étaler la pâte à 10 mm. Découper des rondelles de 6 cm Ø, 30g env. et placer dans le moule en silicone Cupcake. Par pièce, dresser un cercle de 25 g en masse macaron avec la douille n°10 sur la base en pâte de Linz. Placer 25 g de l'intérieur pomme dans la cavité.

Parsemer 5 g d'amandes effilées par pièce, cuire.

Température de cuisson: 200°C
Temps de cuisson: 25 minutes

PRODUITS FELCHLIN

KB50 Macron, Mélange pour pâtisserie noisette sec
KB67 Lapom, Masse à cuire pomme, Morceaux

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Tartelette macaron épicée aux pommes

New Classic



Numéro de recette : GB60108

Description : Tartelette macaron aux pommes, avec des canneberges, des raisins et des épices

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	373
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1562
Prix de vente		Lipides	19.65 g
Unité de vente	1 tartelette	dont acides gras saturés	5.23 g
		Glucides	42.13 g
		dont sucre	31.68 g
		Protéines	5.74 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Sucre, eau, **noisettes** 15%, **farine blanche**, **beurre**, pommes séchées 7%, **amandes**, canneberges séchées (canneberges, sucre, huile de tournesol), raisin sultan 3%, **oeufs**, blancs d'oeufs en poudre, sucre vanillé, amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), fructose, **farine de soja**, épaississant (alginate de sodium), agent de conservation (sorbate de potassium), gingembre, agent levant (potasse), sel alimentaire, cannelle, écorce de citron râpée, muscade, régulateur d'acidité (carbonate de sodium)

État 22.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse