

# Bruns de Bâle

Biscuits de Noël à la Primanuss 25%



QUANTITÉ RECETTE 1000 g

N° RECETTE

KF90001

## Pâte pour Bruns de Bâle

- 600 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 80 g sucre
- 60 g sucre inversé
- 210 g noisettes brutes, moulues
- 45 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 5 g cannelle moulue

Mélanger tous les ingrédients en une pâte.

## Bruns de Bâle

- 1000 g Pâte pour Bruns de Bâle**
- 50 g sucre**

## Finition

Étaler la pâte à 10 mm, saupoudrer de sucre et dessiner à l'aide d'un rouleau cannelé. Couper à l'aide d'un emporte-pièce, placer sur une natte en silicone et cuire.

Température de cuisson: 230°C

Temps de cuisson: 5 minutes

## PRODUITS FELCHLIN

- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

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

# Bruns de Bâle

Biscuits de Noël à la Primanuss 25%



**Numéro de recette :** KF90001

**Description :** Biscuits fins de Noël aux noisettes et au chocolat

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	427
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1786
Prix de vente		Lipides	22.24 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	2.08 g
		Glucides	43.32 g
		dont sucre	37.31 g
		Protéines	6.42 g
		Sel	0 g

## Composition :

**Noisettes**, sucre, eau, sucre inverti, **sirop de glucose (glucose de blé)**, cacao en poudre, **fines finots de blé dur**, humectant (sorbitol), **amidon de blé**, farine de riz, cannelle, caramel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 23.09.2024

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