

Coeur de pommes

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE GB40015

Pâte levée sucrée

900 g farine blanche type 400
520 g lait 3.5%
70 g sucre
20 g levure
50 g oeufs frais
400 g Levain
10 g sel
130 g beurre

Travailler la farine, le lait, le sucre, la levure, les oeufs et le levain en une pâte, ajouter le sel et le beurre et pétrir en une pâte malléable. Température de la pâte: 26°C

Levain

200 g farine blanche type 400
200 g lait 3.5%
2 g levure

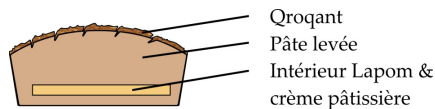
Pétrir tous les ingrédients en une pâte, laisser fermenter à température ambiante durant 12-15 heures.

Crème pâtissière cuite

100 g Poudre à crème Vanille,
Poudre pour crème à la
vanille, Chaude
1000 g lait 3.5%
200 g sucre

Diluer la poudre à crème arôme vanille dans 250 g de lait. Porter le reste du lait et le sucre à ébullition. Ajouter la poudre dissoute, bien mélanger et porter de nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Réserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant la nuit. Lisser au batteur.

Montage



Finition

Bien mélanger l'intérieur Lapom avec la crème pâtissière, dresser 35 g de l'intérieur sur chaque pièce.
Rouler la pâte et dorer à l'oeuf, rouler immédiatement dans le Qroqant et placer dans un moule en bois Petit Gâteau garni d'une caissette en papier. Couvrir, laisser lever, entailler de façon "petit pain bernois" à l'aide des ciseaux, cuire.
Température de cuisson: 200°C
Temps de cuisson: 25 minutes environ

PRODUITS FELCHLIN

KB67 Lapom, Masse à cuire pomme, Morceaux
NU01 Qroqant, Riz soufflé caramélisé
UE05 Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Coeur de pommes

2100 g Pâte levée sucrée
650 g Lapom, Masse à cuire
pomme, Morceaux
400 g Crème pâtissière cuite
150 g Qroqant, Riz soufflé
caramélisé

Pâte levée

Diviser la pâte en pièces de 70 g. A la machine, abaisser à 3 mm en forme allongée.

Coeur de pommes

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB40015

Description : Pâte fermentée sucrée et légère, fourrée de vanille et de pommes, parsemée de Croquant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	231
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	966
Prix de vente		Lipides	4.87 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	2.73 g
		Glucides	40.98 g
		dont sucre	15 g
		Protéines	5.11 g
		Sel	0.38 g

Composition :

Farine blanche, lait entier, eau, sucre, pommes séchées 5%, **beurre, oeufs**, riz soufflé, amidon de maïs, levure de boulangerie, sel alimentaire, acidifiant (acide citrique), **sirop de glucose blé**, épaississant (alginate de sodium), agent de conservation (sorbate de potassium), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar, vanille

État 16.08.2022