

# Escargots aux noisettes

fourrés Primanuss 25%



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces

N° RECETTE GB40006

## Pâte levée tourée avec beurre

1000 g lait 3.5%  
200 g sucre  
40 g sel  
10 g extrait de malt en poudre  
100 g levure  
100 g oeufs liquides pasteurisés  
10 g zeste de citron râpé  
2000 g farine blanche type 400  
900 g beurre pour tourer

Travailler les ingrédients en une pâte élastique. Diviser en deux pâtons de 1700 g. Incorporer 450 g de beurre par pâton. Donner 3 tours simple.

## Glaçage au sucre glace 5:1

500 g sucre glace  
100 g eau

Bien mélanger les ingrédients.

## Montage



Glaçage  
Pâte levée tourée  
Intérieur aux noisettes

## Escargots aux noisettes

**1000 g Pâte levée tourée avec  
beurre**

**1000 g Primanuss 25%, Masse à  
cuire noisette**

**120 g Glaçage au sucre glace 5:1**

## Finition

Abaissier la pâte levée tourée à 2.5 mm. Découper des rectangles de 40 x 60 cm. La masse Primanuss 25% puis étaler en une couche régulière et enrouler. Congeler légèrement, couper des pièces de 2.5 cm de largeur. Déposer les escargots sur une plaque de cuisson. Laisser lever dans l'étuve à env. 28°C et cuire.

Température de cuisson: 190°C

Temps de cuisson: environ 25 minutes

Badigeonner immédiatement après cuisson.

## PRODUITS FELCHLIN

KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

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

# Escargots aux noisettes

fourrés Primanuss 25%



Numéro de recette : GB40006

Description : Viennoiserie fine avec intérieur noisette

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	379
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1587
Prix de vente		Lipides	17.39 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	5.97 g
		Glucides	49.24 g
		dont sucre	24.8 g
		Protéines	5.43 g
		Sel	0.48 g

## Composition :

**Farine blanche**, sucre, **noisettes 12%**, eau, **lait entier**, **beurre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **fines finots de blé dur**, humectant (sorbitol), **amidon de blé**, farine de riz, levure de boulangerie, **oeufs entiers**, sel alimentaire, caramel, extrait de malt en poudre, écorce de citron râpée, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique)

État 14.10.2024

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