

Barre avec cuire noisettes

Croustillant



QUANTITÉ RECETTE 20 pièces

N° RECETTE GB60316

Pâte feuilletée au beurre

- 170 g eau
- 445 g farine blanche type 400
- 10 g sel
- 10 g vinaigre de vin blanc
- 135 g beurre
- 230 g beurre de tourage

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Laisser reposer pendant 6 h au frigo. 3 tours double, en 4 heures de temps.

Croustillant avec masse à cuire noisettes

- 180 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 22 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Mélangez les Primanuss et ajoutez un peu de blanc d'œuf au mélange, mettez au frais.

Montage



- Noisettes
- Croustillant avec masse à cuire noisettes
- Pâte feuilletée au beurre
- Primanuss, Masse à cuire

1400 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

100 g noisettes brutes, entières

Finition

Baisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles de 16 x 9 cm, adressez chaque bâton à l'aide d'un embout perforé de 18 trous de 70 g de Primanuss, roulez en bâton. 1 x badigeonner de glace, faire cuire au four. 10 g de garniture aux noisettes par bâtonnet avec bec plat, décorer avec des noisettes concassées, saupoudrer de sucre glace, faire cuire au four.

Température de cuisson : four 200°C chaleur supérieure / 190°C chaleur inférieure

Temps de cuisson : environ 30 minutes

PRODUITS FELCHLIN

KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

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

Barre avec cuire noisettes

- 1000 g Pâte feuilletée au beurre**
- 200 g Croustillant avec masse à cuire noisettes**

Barre avec cuire noisettes

Croustillant



Numéro de recette : GB60316

Description : Pâte feuilletée au beurre fourrée aux noix avec Croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	399
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1669
Prix de vente		Lipides	23.1 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	7.54 g
		Glucides	41.52 g
		dont sucre	20.03 g
		Protéines	5.11 g
		Sel	0.39 g

Composition :

Eau, **noisettes 18%**, sucre, **farine blanche**, **beurre 14%**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **fines finots de blé dur**, humectant (sorbitol), **amidon de blé**, farine de riz, **blancs d'oeuf**, sel alimentaire, vinaigre de vin, caramel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique)

État 08.05.2023

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