

# Croissants aux Amandes



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

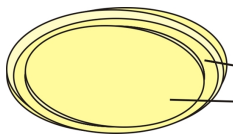
N° RECETTE GB60317

## 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.

## Montage



Pâte feuilletée  
Felcopan 25%

## Croissants aux Amandes

**1000 g Pâte feuilletée au beurre**  
**1000 g Felcopan 25%, Masse à cuire amande**

## Finition

Abaissier la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Découpez des triangles de 18 x 18 cm, remplissez chaque sommet avec 60 g de farce, roulez librement jusqu'au sommet.

2 x badigeonner de 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

KB11 Felcopan 25%, Masse à cuire amande

# Croissants aux Amandes



**Numéro de recette :** GB60317

**Description :** Pâte feuilletée au beurre avec almond

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	408
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1707
Prix de vente		Lipides	22.69 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	9.62 g
		Glucides	43.18 g
		dont sucre	23.96 g
		Protéines	6.54 g
		Sel	0.52 g

## **Composition :**

Sucre, **farine blanche**, **beurre** 18%, eau, **amandes** 13%, **soja**, humectant (sorbitol), farine de maïs, sel alimentaire, vinaigre de vin, agent de conservation (sorbate de potassium), arôme naturel d'amandes amères, acidifiant (acide citrique), arôme

État

14.06.2022