

# Bruns de Bâle

Biscuits de Noël à la Tarragona 25%



QUANTITÉ RECETTE 1000 g

N° RECETTE KF90005

## Pâte pour Bruns de Bâle

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

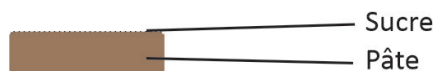
Mélanger tous les ingrédients en une pâte.

## PRODUITS FELCHLIN

- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- KB31 Tarragona 25%, Masse à cuire noisette

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

## Montage



## 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

# Bruns de Bâle

Biscuits de Noël à la Tarragona 25%



Numéro de recette : KF90005

Description : Biscuits fins de Noël aux noisettes et au chocolat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	446
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1865
Prix de vente		Lipides	23.22 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	2.19 g
		Glucides	44.23 g
		dont sucre	42.74 g
		Protéines	8.02 g
		Sel	0 g

## Composition :

Sucre, **noisettes**, eau, **soja**, sucre inverti, cacao en poudre, amidon de riz, cannelle, caramel, écorces de citron râpées, conservateur (acide sorbique), acidifiant (acide citrique), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 17.07.2023

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