

# Jalousies aux pommes

avec Lapom



QUANTITÉ RECETTE 20 Pièces

N° RECETTE GB60227

## Pâte feuilletée au beurre

760 g eau  
2000 g farine blanche type 400  
50 g sel  
40 g vinaigre de vin blanc  
600 g beurre  
1000 g beurre de tourage

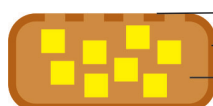
Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Laisser reposer pendant 6 h. Selon l'utilisation: donner 2 tours doubles plus 1 tour simple pour un grand développement (vol-au-vent) ou 5 tours simples pour un développement faible (mille-feuilles).

## Dorure

880 g jaune d'œuf liquide pasteurisé  
20 g sucre  
10 g sel  
90 g eau

Mélanger les ingrédients.

## Montage



Dorure  
Pâte feuilletée  
Intérieur

## 50 g Dorure

### Finition:

Abaisser la moitié de la pâte feuilletée à une épaisseur de 2,5 mm. Découper des bandes de 56 cm x 7 cm, dresser 2 cordons de masse Lapom au centre à l'aide d'une douille n° 18. Abaisser le reste de la pâte feuilletée à 2,75 mm, découper des bandes de 56 cm x 6 cm, les inciser à l'aide d'un rouleau à persiennes et les étirer uniformément, puis les disposer sur toute la longueur de la garniture. À l'aide d'une corne émoussée, découper des morceaux de 14 cm x 7 cm, dorer et cuire au four.

### Température de cuisson :

170 °C, four à chaleur tournante

### Temps de cuisson :

env. 30 minutes

### PRODUITS FELCHLIN

KB67 Lapom, Masse à cuire pomme, Morceaux

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

## Jalousies aux pommes

1600 g Pâte feuilletée au beurre

1300 g Lapom, Masse à cuire pomme, Morceaux

**Felchlin**  
SWITZERLAND