

Croissants aux Amandes

Croustillant



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

N° RECETTE GB60318

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

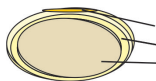
Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Laisser reposer pendant 6 h au frigo. 3 tours double, en 4 heures de temps.

Croustillant avec amandes éfilées

- 95 g amandes éfilées
- 95 g sucre
- 10 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Mélanger les amandes et le sucre et mélanger avec le blanc d'œuf, mis au froid.

Montage



Croustillant avec masse à cuire amandes
Pâte feuilletée au beurre
Felcopan, Masse à cuire

1000 g Felcopan 25%, Masse à cuire amande

Finition

Rouler la pâte feuilletée jusqu'à 2 mm d'épaisseur. Couper les Triangles de 18 x 18 cm, couvrir de 18 trous 60 g Remplissage par sommet, rouler lâchement vers le haut. Badigeonner 1 x avec des royaumes de glace. Saupoudrer 12 g croustillant d'amande par pic avec le sucre de saupoudrage, 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

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

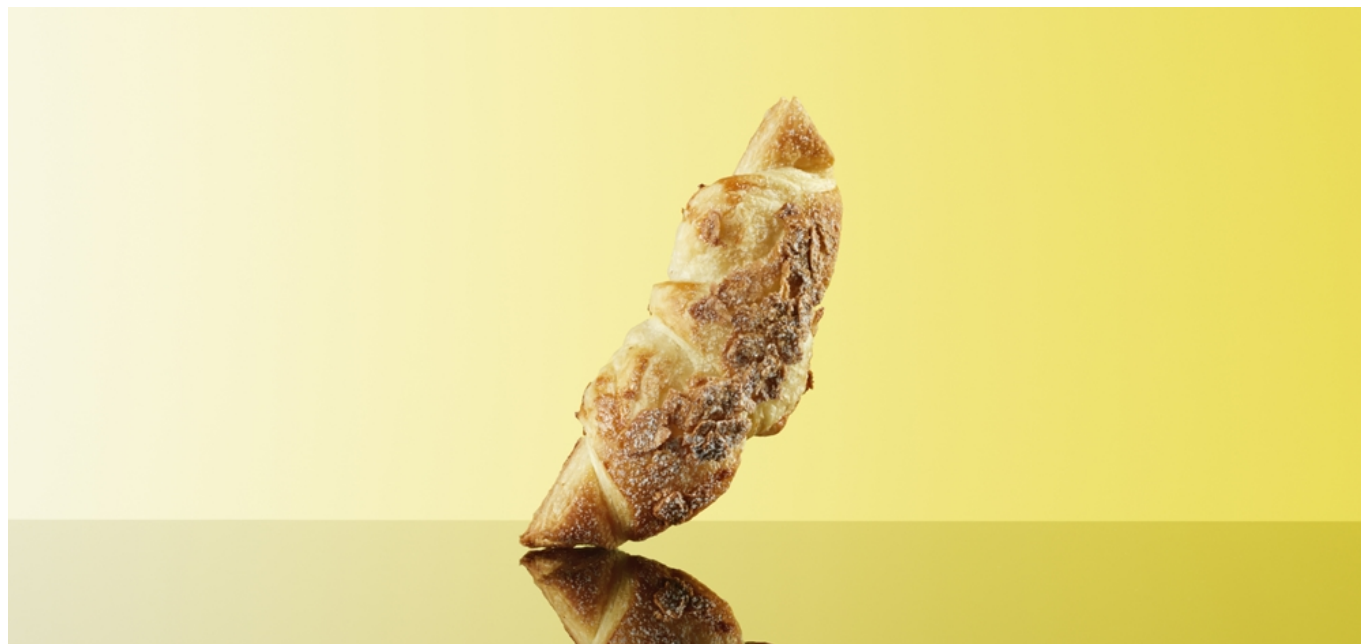
Croissants aux Amandes

1000 g Pâte feuilletée au beurre

200 g Croustillant avec amandes éfilées

Croissants aux Amandes

Croustillant



Numéro de recette : GB60318

Description : Pâte feuilletée au beurre avec almond

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	414
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1732
Prix de vente		Lipides	22.91 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	8.94 g
		Glucides	43.83 g
		dont sucre	26.34 g
		Protéines	7.03 g
		Sel	0.47 g

Composition :

Sucre, **farine blanche**, **beurre** 17%, **amandes** 16%, eau, **soja**, humectant (sorbitol), farine de maïs, **blancs d'oeuf**, sel alimentaire, vinaigre de vin, agent de conservation (sorbate de potassium), arôme naturel d'amandes amères, acidifiant (acide citrique), arôme

État 09.05.2023

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