

Étoiles à la cannelle

Biscuits de Noël à la Tarragona 25%



QUANTITÉ RECETTE 1505 g

N° RECETTE KF90000

Pâte pour étoiles à la cannelle

600 g Tarragona 25%, Masse à cuire noisette
75 g sucre
70 g sucre inverti
240 g noisettes brutes, moulues
15 g cannelle moulue

Bien mélanger tous les ingrédients.

Glaçage au blanc d'oeuf

100 g sucre glace
20 g blanc d'oeuf liquide pasteurisé
12 g féculé pommes de terre

Mousser légèrement le sucre glace, le blanc d'oeuf et la féculé.

Finition

Mélanger tous les ingrédients et pétrir en une pâte. Etaler la pâte à 9mm et congeler. Etaler le glaçage au blanc d'oeuf sur la pâte congelée. Congeler à nouveau. Découper à l'aide d'un emporte-pièce et placer sur une natte en silicone, cuire. Température de cuisson: 230°C
Temps de cuisson: 5 minutes, avec peu de chaleur dessus

PRODUITS FELCHLIN

KB31 Tarragona 25%, Masse à cuire noisette

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

Montage



Étoiles à la cannelle

1240 g Pâte pour étoiles à la cannelle

265 g Glaçage au blanc d'oeuf

Étoiles à la cannelle

Biscuits de Noël à la Tarragona 25%



Numéro de recette : KF90000

Description : Biscuits fins de Noël aux noisettes et à la cannelle

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	435
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1820
Prix de vente		Lipides	20.81 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	1.54 g
		Glucides	48.87 g
		dont sucre	46.98 g
		Protéines	6.91 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Sucre, **noisettes**, eau, sucre inverti, **soja**, **blancs d'oeuf**, amidon de riz, fécule de pomme de terre, cannelle 1%, caramel, écorces de citron râpées, conservateur (acide sorbique), acidifiant (acide citrique)

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