

Läckerli

Pain d'épices



QUANTITÉ RECETTE 171 pièces

N° RECETTE

GB60220

Pâte à Läckerli avec Herbst 1924

540 g Herbst 1924, Mélange pour
pâtisserie sucré
450 g sucre
300 g amandes blanches, moulues
150 g orangeat 3x3mm
7 g purée d'orange amère
15 g purée de citron sans sucres
ajoutés, Boiron
7 g zeste de citron (1 citron = 5g)
45 g kirsch 40%vol.
675 g farine blanche type 400

Chauffer Herbst 1924 à 90°C, ajouter le
sucre et le dissoudre. Laisser refroidir à
30°C. Bien mélanger le tout sauf la farine,
puis incorporer la farine en pétrissant.

Glaçage au sucre 2:1

200 g sucre
100 g eau

Cuire les ingrédients à ébullition à 106°C.

Montage



Glaçage au sucre
Pâte

Läckerli

**2189 g Pâte à Läckerli avec Herbst
1924**

300 g Glaçage au sucre 2:1

Finition

Abaissier la pâte sur 400 x 600 mm entre
deux feuilles Backflon sur 7 mm, bien
piquer, cuire brun doré.

Température de cuisson :

210°C chaleur de voûte

200°C chaleur de sole

dans le four à sole

Pas de vapeur, tirage ouvert

Temps de cuisson : env. 16 - 18 minutes

Badigeonner immédiatement avec le
glaçage chaud jusqu'à ce qu'il commence
à se cristalliser. Découper des morceaux
de 30 x 40 mm.

PRODUITS FELCHLIN

KH02 Herbst 1924, Mélange pour
pâtisserie sucré

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

Felchlin
SWITZERLAND

Läckerli

Pain d'épices



Numéro de recette : GB60220

Description : Läckerli à base de Herbst 1924

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	362
Jours de vente	42 jours	Kilo joule (kJ)	1515
Prix de vente		Lipides	6.69 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	0.6 g
		Glucides	68.11 g
		dont sucre	47.19 g
		Protéines	5.92 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Sucre, **farine blanche**, **amandes**, eau, kirsch (eau-de-vie de cerises), **sirop de glucose de froment**, écorce d'orange, citrons, écorce de citron, orange, extrait d'herbes, orange amère, acidifiant (acide tartrique (L+)), caramel

État 16.07.2024

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