

Étoiles à la cannelle

Biscuits de Noël à la Primanuss 25%



QUANTITÉ RECETTE 1130 g

N° RECETTE KF90002

Pâte pour étoiles à la cannelle

- 600 g Primanuss 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 fécule pommes de terre

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

Finition

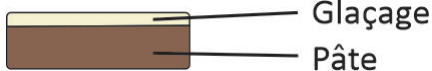
Mélanger tous les ingrédients et pétrir en une pâte. Etaler la pâte à 9mm et congeler. Etaler le glaçage au blanc d'oeuf sur la pâte congelée. Congeler à nouveau. Découper à l'aide d'un emporte-pièce et placer sur une natte en silicone, cuire. Température de cuisson: 230°C
Temps de cuisson: 5 minutes,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

PRODUITS FELCHLIN

KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

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

Montage



Étoiles à la cannelle

1000 g Pâte pour étoiles à la cannelle

130 g Glaçage au blanc d'oeuf

Étoiles à la cannelle

Biscuits de Noël à la Primanuss 25%



Numéro de recette : KF90002

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)	424
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1775
Prix de vente		Lipides	21.44 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	1.54 g
		Glucides	45.36 g
		dont sucre	39.8 g
		Protéines	5.81 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Noisettes, sucre, eau, sucre inverti, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **fines finots de blé dur**, **blancs d'oeuf**, humectant (sorbitol), cannelle 1%, **amidon de blé**, farine de riz, fécule de pomme de terre, caramel, conservateur (sorbate de potassium), 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