

Barre avec cuire noisettes



QUANTITÉ RECETTE 20 pièces

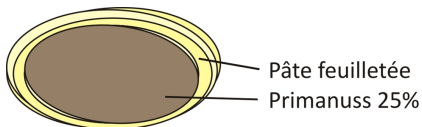
N° RECETTE GB60315

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.

Montage



Barre avec cuire noisettes

1000 g Pâte feuilletée au beurre
1400 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

Finition

Baisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles de 16 x 9 cm, adressez chaque bâton à l'aide d'un embout perforé de 18 trous de 70 g de Primanuss, roulez en bâton. 2 x badigeonner de glace, faire cuire au four.

Température de cuisson : four 200°C
chaleur supérieure / 190°C chaleur
inférieure
Temps de cuisson : environ 30 minutes

PRODUITS FELCHLIN

KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

Barre avec cuire noisettes



Numéro de recette : GB60315

Description : Pâte feuilletée au beurre fourrée aux noix

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|---------------------------|---------|---------------------------------------|---------|
| Conservation | 2 jours | Kilo calorie (kcal) | 394 |
| Jours de vente | 1 jour | Kilo joule (kJ) | 1648 |
| Prix de vente | | Lipides | 22.28 g |
| Unité de vente | 1 pièce | dont acides gras saturés | 8.22 g |
| | | Glucides | 42.68 g |
| | | dont sucre | 19.86 g |
| | | Protéines | 4.68 g |
| | | Sel | 0.43 g |

Composition :

Eau, **farine blanche**, sucre, **beurre 15%**, **noisettes 15%**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **fines finots de blé dur**, humectant (sorbitol), **amidon de blé**, farine de riz, sel alimentaire, vinaigre de vin, caramel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique)

État

14.06.2022