

# Tranche macaron épicée aux pommes

New Classic



QUANTITÉ RECETTE 3 tranches de 60 x 8 cm

N° RECETTE GB80018

## Pâte de Linz aux noisettes et à la cannelle

380 g beurre  
340 g noisettes brutes, moulues  
torréfiées  
180 g sucre  
20 g sucre vanillé  
1 g sel  
1 g cannelle moulue  
1 g zeste de citron râpé  
1 g muscade 1 pincée  
100 g oeufs frais  
500 g farine blanche type 400

Mélanger ensemble le beurre, les noisettes moulues, le sucre et les épices. Ajouter progressivement les oeufs. Ajouter la farine et pétrir en une pâte.

## Masse macarons aux noisette

855 g Macron, Mélange pour  
pâtisserie noisette sec  
145 g eau

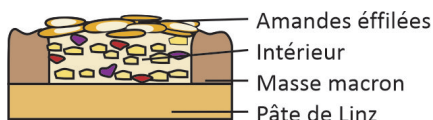
Diluer le mélange sec Macron à l'eau froide, battre au fouet 5 - 10 minutes dans le batteur muni d'un fouet à vitesse moyenne.

## Intérieur épicé aux pommes

1200 g Lapom, Masse à cuire  
pomme, Morceaux  
150 g canneberges séchées  
150 g raisins sultan  
2 g gingembre frais râpée

Mélanger tous les ingrédients.

## Montage



## Tranche macaron épicée aux pommes

**1520 g Pâte de Linz aux noisettes et à la cannelle**

**750 g Masse macarons aux noisette**

**1500 g Intérieur épicé aux pommes  
150 g amandes éfilées**

## Finition

Étaler la pâte à 8 mm. Couper des rectangles de 60 x 8 cm, 500 g par pièce. Placer dans le moule. Dresser une bordure de 250 g de masse macron sur la pâte de Linz avec la douille de 10. Mélanger tous les ingrédients. Dresser 500 g de l'intérieur dans la cavité. Parsemer 50 g d'amandes éfilées par pièce, cuire.  
Température de cuisson: 200°C  
Temps de cuisson: 25 minutes

## PRODUITS FELCHLIN

KB50 Macron, Mélange pour pâtisserie noisette sec  
KB67 Lapom, Masse à cuire pomme, Morceaux

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

# Tranche macaron épicée aux pommes

New Classic



Numéro de recette : GB80018

Description : Tranches macaron aux pommes, avec des canneberges, des raisins et des épices

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	362
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1516
Prix de vente		Lipides	19.02 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	5.69 g
		Glucides	41.16 g
		dont sucre	29.73 g
		Protéines	5.29 g
		Sel	0.09 g

## Composition :

Eau, sucre, **noisettes** 14%, **farine blanche**, **beurre**, pommes séchées 8%, **amandes**, canneberges séchées (canneberges, sucre, huile de tournesol), raisin sultan 4%, **oeufs**, sucre vanillé, blancs d'oeufs en poudre, amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), fructose, **farine de soja**, épaississant (alginate de sodium), agent de conservation (sorbate de potassium), gingembre, sel alimentaire, cannelle, écorce de citron râpée, muscade, agent levant (potasse), régulateur d'acidité (carbonate de sodium)

État 30.12.2024

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