

# Croissant feuilleté avec Bâtuja



QUANTITÉ RECETTE 50 pièces

N° RECETTE GB60328

## 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

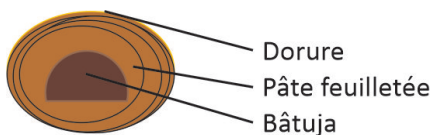
Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Laisser reposer pendant 6 h au frigo. 3 tours double, au minimum 4 heures de temps de pause.

## Dorure

100 g oeufs liquides pasteurisés  
50 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Mixer les ingrédients.

## Montage



## Croissant feuilleté avec Bâtuja

**1000 g Pâte feuilletée au beurre**

**1000 g Bâtuja Noisette Noir  
168x20g Bio, Gianduja  
noisette**

**150 g Dorure**

## Finition

Abaissier la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Couper les Triangles de 12 x 16 cm, poser le Bâtuja et rouler. Badigeonner 1 x avec la dorure et cuire.

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

## Variante:

Peut également être réalisé avec le Bâtuja Noisette Lait.

## PRODUITS FELCHLIN

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja noisette

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

# Croissant feuilleté avec Bâtuja



**Numéro de recette :** GB60328

**Description :** Un délicieux gianduja aux noisettes dans une pâte feuilletée au beurre

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	484
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2024
Prix de vente		Lipides	34.5 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.07 g
		Glucides	34.06 g
		dont sucre	16.64 g
		Protéines	6.94 g
		Sel	0.5 g

## **Composition :**

**Farine blanche, beurre 17%**, sucre de canne, fèves de cacao écalées, **noisettes**, eau, **oeufs entiers**, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, sel alimentaire, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, **conservateur métabisulfite de potassium**, acide acétique)

État 12.09.2024

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