

# Tranche aux cerises

Tranche de Linz au macaron et aux cerises



QUANTITÉ RECETTE 2 tranches de 9 x 60 cm

N° RECETTE GB60041

## Pâte de Linz avec masse à cuire noisette

- 1000 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 400 g beurre
- 250 g noisettes entières, grillées hachées fines
- 5 g zeste de citron râpé 1 pièce
- 200 g oeufs frais
- 8 g levure chimique
- 10 g cannelle moulue
- 750 g farine blanche type 400

Battre la masse à cuire noisette, les noisettes et le beurre, ajouter progressivement les œufs. Mélanger la poudre à lever, la cannelle avec la farine et pétrir le tout. Laisser refroidir.

## Cerises macérées

- 870 g cerises fraîches
- 50 g Sirop de sucre 30°Bé 30°B
- 125 g sucre
- 30 g féculé de maïs
- 45 g jus d'orange

Egoutter les cerises à l'aide d'un tamis. Porter à ébullition le jus de cerises (env. 170 g) et le sirop. Mélanger le sucre et l'amidon de maïs et diluer dans le jus d'orange. Mélanger les deux liquides et porter à ébullition. Ajouter les cerises et porter à nouveau à ébullition. Laisser refroidir.

## Sirop de sucre 30°Bé

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

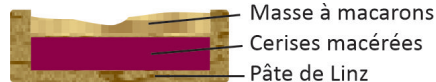
Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

## Masse macaron avec Macron

- 700 g Macron, Mélange pour pâtisserie noisette sec
- 100 g eau

Battre l'eau et le Macron pendant 3 minutes en 2ième vitesse.

## Montage



## Tranche aux cerises

**1300 g Pâte de Linz avec masse à cuire noisette**

**1200 g Cerises macérées**

**800 g Masse macaron avec Macron**

## Finition

Garnir un moule à tranche 60 x 9 x 3.5 cm pour le fond et 6 mm des bandes de 10 mm pour les côtés. Dresser 600 g de cerises macérées au milieu par moule. Lisser. Dresser la grille en macaron à l'aide d'une douille lisse de 10 mm. Cuire dans un four.

Température de cuisson: 200°C au four à sole; 180°C au four ventilé  
Temps de cuisson: 35 minutes environ

## PRODUITS FELCHLIN

- KB50 Macron, Mélange pour pâtisserie noisette sec
- KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

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

# Tranche aux cerises

Tranche de Linz au macaron et aux cerises



Numéro de recette : GB60041

Description : Tranche de Linz au macaron et aux cerises

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	334
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	1397
Prix de vente		Lipides	15.4 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	3.98 g
		Glucides	42.9 g
		dont sucre	29.77 g
		Protéines	4.86 g
		Sel	0.04 g

## Composition :

Cerises 28%, sucre, **noisettes 14%**, farine blanche, eau, **beurre**, **oeufs**, jus d'orange, amidon de maïs, **sirop de glucose (glucose de blé)**, fines finots de blé dur, blancs d'oeufs en poudre, humectant (sorbitol), **amidon de blé**, farine de riz, cannelle, agent levant ammonium bicarbonate, fructose, **farine de soja**, écorce de citron râpée, caramel, agent levant (potasse), conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique)

État 03.12.2024

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