

LE P'TIT NOISETTE



Une recette végétale et tendance au bon goût de noisette !

COMPOSITION

pour 50 petits cakes

APPAREIL À CAKE

Graines de chia mixées	30 g
Eau	325 g
Lait de noisette Alpro	165 g
Sucre	375 g
Farine T45 DISGROUP	250 g
Vigor Baking levure IRCA	15 g
Noisette poudre naturelle DISGROUP ...	100 g
Margarine Softa vegan	140 g
Pâte de noisette IRCA	110 g



■ Noisettes
■ Appareil à cake



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

APPAREIL À CAKE

Mélanger à la feuille les graines de chia mixées avec l'eau, le lait et le sucre. Ajouter les poudres puis la margarine fondue 30°C et la pâte de noisette. Le mieux est d'attendre au moins 24h au frais. Garnir les moules avec 30g d'appareil. Râper des noisettes à l'aide d'une mandoline. Cuisson environ 20 minutes à 170°C.