

CROQUANTS



Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Pour environ 30 pièces (2 plaques).

COMPOSITION :

- Croquants amandes
- Croquants noisettes



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CROQUANTS

INGRÉDIENTS

CROQUANTS AMANDES

- 125 g d'amandes entières brutes DISGROUP
- 230 g de sucre semoule
- 50 g de farine DISGROUP T45
- 70 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP (2 blancs)

CROQUANTS NOISETTES

- 125 g de noisettes entières brutes DISGROUP
- 230 g de sucre semoule
- 3,5 g de sel
- 50 g de farine DISGROUP T45
- 70 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP (2 blancs)



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Concasser légèrement les amandes entières. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Graisser des toiles de cuisson avec l'aérosol Disgroup. Dresser à la cuillère par portion d'environ 15 g. Cuisson : 15 mn à 170°C clé ouverte. Après refroidissement, conditionner à l'abri de l'humidité.

Concasser légèrement les noisettes entières. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Graisser des toiles de cuisson avec l'aérosol Disgroup. Dresser à la cuillère par portion d'environ 15 g. Cuisson : 15 mn à 170°C clé ouverte. Après refroidissement, conditionner à l'abri de l'humidité.