

SABLÉS GOURMANDS

Par Eric Rogard

Quantité : pour 80 pièces de chaque

Pâte à sablé amande ou noisette	en g
Puratos Mimetic Incorporation	700
Sucre glace	280
Amande Poudre Brute ou Noisette Poudre PatisFrance	100
Jaunes d'œufs	100
Farine	560
Fleur de sel	8

Au robot coupe, mélanger Mimetic, le sucre glace, la poudre d'amande ou la poudre de noisette torréfiée, la fleur de sel, puis les jaunes d'œufs et la farine.

Fourrage pour les sablés aux amandes	en g
Puratos Carat Supercrem Amande-Noisette	400
Amandes hachées PatisFrance	200

Torréfier les amandes puis mélanger avec le Supercrem Amande-Noisette.

Fourrage pour les sablés aux noisettes	en g
Puratos Carat Supercrem Nutolade	400
Noisettes hachées PatisFrance	200

Torréfier les noisettes puis mélanger avec le Supercrem Nutolade.

Montage et finitions :

Dresser le sablé à la poche à douille dans les moules Flexipan® puis le fourrage à l'intérieur du sablé. Cuire à 160°C environ 15 minutes. Démouler puis enrober avec **Belcolade Noir Origins Arriba 66%** pour les sablés aux amandes ou avec **Belcolade Lait Origins Mékong 34,5% Cacao Trace** pour les sablés aux noisettes.

Application règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé), fruits à coques (amandes, noisettes), œufs, soja, lait et dérivés.

Les fourrages Puratos CARAT

Supercrem Nutolade

Fourrage cacao-noisette

Avantages :

- Contient 13% de noisettes
- Bon goût cacao-noisette
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson
- Stable à la cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois



Supercrem Amande-Noisette

Fourrage à base de praliné

Avantages :

- Contient 40% de praliné amande noisette
- Permet l'appellation « au praliné » une fois remis en œuvre
- Texture fondante et crémeuse, facilement tartinable
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois

