

Assortiment Biscuits & Sablés



Biscuit Type Spritz 10 g

Ingrédients

Mimetic Anhydre Puratos	100 g
Sucre glace	45 g
Eau	22 g
Yumgo Blanc poudre	3 g
Farine Pâtissière PatisFrance	175 g
Sel	1.5 g

Méthode de travail

Rendre le Mimetic Anhydre pommade. Mélanger l'eau et le Yumgo ensemble puis ajouter le reste des poudres et enfin le Mimetic pommade, foisonner légèrement à la feuille. Pocher sur feuille silicone à l'aide d'une douille cannelé des serpentins. Cuire l'ensemble pendant 15 minutes à 170°C en four ventilé

Biscuit Type Sablé 10 g

Ingrédients

Mimetic Anhydre Puratos	135 g
Sucre	100 g
Eau	12 g
Farine Pâtissière PatisFrance	250 g
Sel	1 g
Inuline	4 g

Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine à la feuille pendant 4 minutes, ajouter la farine et poursuivre le mélange. Laminer à 0.6 cm et laisser reposer à température ambiante pendant 1h puis détailler la forme voulue. Saupoudrer de sucre décor Sucraneige PatisFrance et cuire à 160°C pendant 25 minutes.

MONTAGE

- Pour réaliser les sablés Diamant cannelle, brumiser d'eau les sablés puis rouler dans du sucre roux mélangé à 1% de cannelle.
- Enrober les autres sablés à l'aide de chocolat noir Belcolade Sanaga.