

Médaille du sportif

Par : Kévin Colle - Pâtissier

15 sablés

1 Pâte Sucrée

	(g)	
Farine Pâtissière PatisFrance	240	Mélanger tous les ingrédients
Farine de Sarasin	10	à la feuille au batteur à vitesse
Beurre	125	moyenne, jusqu'à complète
Sucre Glace	67	agglomération. Étaler à 2 mm.
Noisettes Brutes Rapées		Réserver au réfrigérateur.
PatisFrance	67	Détailler avec un emporte-
Œufs	50	pièce de 90 mm cannelé
Fleur de Sel	2	et cuire sur Silpain à 160°C
Vanille Poudre PatisFrance	2	pendant 20 minutes.
Sobacha	2	
TOTAL	565	

2 Fourrage Caramel

	(g)	
Fourrage Caramel Beurre		Faire fondre la couverture et
Salé PatisFrance	125	émulsionner avec le Fourrage
Belcolade Origins Noir		Caramel, mettre en poche et
Philippine 68% Cacao-Trace	25	réserver.
TOTAL	150	

3 Montage et finitions

Pocher environ 10 g de fourrage sur la moitié des sablés.
Recouvrir d'un sablé et appuyer pour faire venir le fourrage jusqu'au bord.
Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance** à l'aide d'un pochoir.

Découvrez notre fourrage
caramel beurre salé, un **caramel
crémeux aux notes salées**,
100% gourmand, élaboré dans
notre usine en Bretagne.

