



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée amande

Farine	260
Sucre glace	100
Beurre	155
Sel	2,5
Amande Poudre PatisFrance	35
Œufs	50

Réaliser la pâte sucrée au batteur à l'aide de la feuille en utilisant la méthode par sablage. Etaler à 2mm et détailler un demi cadre 40x30 cm. Cuire sur Silpain®, à blanc à 150°C.

Florentin

Puratos Paloma Florex	250
Orange confite	30
Amande Effilée PatisFrance	125

Mélanger l'ensemble des ingrédients et parsemer sur la pâte sucrée précuite à blanc. Cuire à 190°C durant 12 minutes.

Finition :

Détailler les sticks dès la sortie du four.