

P'tit cancre



Toofruit® Mangué

N° 1557

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Biscuit sucré

Beurre : 150 g	Farine : 350 g
Sucre glace : 200 g	Poudre d'amande : 150 g
Oeuf : 1	Sel : 5 g
Jaune d'oeuf : 20 g	Poudre de lait : 20 g
Eau : 30 g	

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et mélanger au batteur à l'aide de la feuille.

Crémer le mélange après avoir rajouté l'oeuf, le jaune et l'eau.

Ajouter ensuite la farine, la poudre d'amande, le sel, la poudre de lait et pétrir à nouveau.

Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte à 3-4 mm d'épaisseur, et découper des carrés à l'emporte pièce cannelé.

Mettre sur plaque et cuire 25-30 minutes à 150°C. Sortir les biscuits du four quand ils ont

2. Couverture mangué

Chocolat blanc : 1000 g	Toofruit® Mangué : 200 g
Beurre de cacao : 120 g	

Broyer les ingrédients, les faire fondre puis descendre à température et réchauffer légèrement.

Mouler les tablettes.