

Sablés au miel



Phil Mielleux

N° 1538

Autres applications :

Viennoiserie, confiserie, glacerie, boulangerie

INGRÉDIENTS

Beurre : 300 g
Cassonade : 160 g
Sel : 4 g
Sucre inverti : 20g

Farine T55 : 420 g
Farine T150 : 10 g
Phil Mielleux : 50 g

Préparation de la pâte

- ◇ Mélanger le beurre pommade avec la cassonade, le sel et le sucre inverti jusqu'à obtenir une texture homogène.
- ◇ Incorporer ensuite le mélange de farine et de Phil Mielleux, puis mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une pâte uniforme, sans trop la travailler.

Façonnage

- ◇ Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur, puis détailler les sablés à l'aide de l'emporte-pièce souhaité.

Cuisson

- ◇ Enfourner à 145 °C pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une légère coloration dorée.
- ◇ Laisser refroidir avant manipulation afin que les sablés développent pleinement leur texture délicatement croustillante et friable.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984