



SPRITZ CRUMBLER

Par Sébastien MAILLET

INGRÉDIENTS

- 40 gr de Poudres amandes
- 40 gr de sucre glace
- 8 gr de blancs d'œufs liquide
- 44 gr de sucre semoule
- 2 gr de sel
- 10 de blancs d'œufs liquide
- 136 gr de beurre pommade
- 42 gr blancs liquide
- 168 gr de farine
- **42 gr de chapelure de pain fine**

PRÉPARATION

1 - Mélanger les 40 gr de poudres d'amandes et les 40 gr de sucre glace avec les 8 gr de blancs d'œufs liquides, pour réaliser une pâte amande 50/50

2 - Dans la cuve de batteur, mélanger ensemble à la feuille : la pâte d'amandes, le sucre semoule, le sel et les 10 gr de blancs liquides, jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse

3 - Ensuite en deuxième vitesse, ajouter le beurre en pommade et les 42 gr de blancs liquides restants

4 - En dernier et doucement pour ne pas trop donner de corps à l'appareil, ajouter la farine et la chapelure fine de pain

5 - A la poche à douille n °8 (choix de la douille suivant vos envies), tailler des petites formes

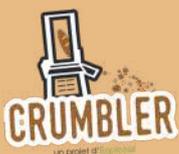
6 - Cuisson 180° 12 à 14 min

Finitions :

Selon votre goût ajouter de l'arôme lors de la fabrication.

Vous pouvez réaliser un trempage dans de la couverture chocolat.

Une recette proposée par



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat