

SABLÉ SAURET CHÂTAIGNE

Le fournil

Méthode de fabrication

Composition de la farine : Farine de blé, farine de châtaigne, gluten, amylases fongiques, acide ascorbique.

RECETTE

- Sauret châtaigne 300 g
- Levure Chimique 10 g
- Sel 5 g
- Sucre 200 g
- Beurre Mou 310 g
- Jaune d'œuf 75 g



FABRICATION

- Incorporer à la farine de châtaigne, la levure chimique, le sel, le sucre et le beurre mou pour votre sabler puis incorporer les jaunes d'œufs.

CUISSON

- 180° au four ventilé ou 210° au four à sole

