

 RÉGION ACADÉMIQUE GRAND EST MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION	FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CROQUANTS AUX AMANDES ET NOISETTES	<input type="checkbox"/> entrée froide <input type="checkbox"/> entrée chaude <input type="checkbox"/> plat <input type="checkbox"/> dessert <input checked="" type="checkbox"/> pâtisserie <input type="checkbox"/> snacking <input type="checkbox"/> collation
---	--	--

techniques mises en œuvre:

- Cuisson au four

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 30p de 8cm de diam	Quantités pourp.	Équivalences
Noisettes entières avec la peau	kg	0,050		50 g
Amandes entières avec la peau	kg	0,050		50 g
Farine		0,060		60 g
Sucre semoule	kg	0,250		250 g
Sucre vanillé	sachet	1		
Blanc d'œuf	kg	0,060		60 g

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Ecraser grossièrement les noisettes et les amandes avec un pilon. Il doit y avoir des gros et des petits morceaux. Tamiser la farine	Pilon + bol Tamis + bol
2	Réunir le sucre, le sucre vanillé, les noisettes et amandes dans un saladier, mélanger. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger avec une maryse. Ajouter la farine tamisée et mélanger.	Saladier Maryse
	Préchauffer le four à 200°C	
3	Recouvrir la plaque de cuisson de papier de cuisson Répartir des petits tas de pâte avec une cuillère à café en les espaçant bien les uns des autres (pas plus de 8 par plaque)	Plaque de cuisson Papier de cuisson Cuillère à café
4	Cuire dans le four chaud pendant 7 à 8 minutes	
5	Laisser refroidir complètement avant de décoller les croquants. Déposer les croquants sur une grille à pâtisserie.	Spatule métallique Grille à pâtisserie

Vocabulaire technique

Un pilon :

Tamiser :

Une maryse :