

Sablé café noisette réduit en sucre de 30%



🌿 Sablé au café allégé en sucre, à la texture croquante, friable et fondante

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
ŒUF ENTIER	10,00%
SUCRE	10,60%
NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICION	3,50%
FARINE T45	46,20%
BEURRE DOUX	21,60%
SEL	0,10%
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,48%
MELTEC®	4,52%
NOISETTES GRILLEES EN POUDRE - VAHINE	3,00%



- 1-Incorporer les œufs dans le bol du robot pâtissier, y ajouter le sel, sucre, café et les noisettes puis mélanger.
- 2-Incorporer la farine, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un aspect sablé.
- 3-Incorporer le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.
- 4-Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure. Et préchauffer le four à 150 °C.
- 5-Etaler la pâte à l'aide du rouleau et former les sablés.
- 6-Enfourner durant 30 min.

PRÉPARATION



Sablé café noisette réduit en sucre de 30%



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1730	kJ
	414	kcal
Matières grasses	21,0	g
dont acides gras saturés	13,4	g
Glucides	46,6	g
dont sucres	13,1	g
Protéines	6,9	g
Sel	0,3	g
Fibres	5,4	g



MELTEC®

Substitut fonctionnel de sirops de sucres

- ✦ Amélioration de la machinabilité de la pâte
- ✦ Amélioration du profil nutritionnel

NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICION

Café soluble tonique

- ✦ Revendication recette au café
- ✦ Amélioration de l'image produit

