

Sablé café noisette



🌿 Sablé croquant au café, goût intense et savoureux

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
ŒUF ENTIER	10,00%
SUCRE	15,12%
NESCAFE® MOKAMBO TRADICION	3,50%
FARINE T45	46,20%
BEURRE DOUX	21,60%
SEL	0,10%
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,48%
NOISETTES GRILLEES EN POUDRE - VAHINE	3,00%



PRÉPARATION

- 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.

Sablé café noisette



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1777	kJ
	425	kcal
Matières grasses	21,0	g
dont acides gras saturés	13,4	g
Glucides	50,8	g
dont sucres	17,5	g
Protéines	6,8	g
Sel	0,3	g
Fibres	2,4	g



NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICION

Café soluble tonique

- ✦ Café aromatique à dominante ROBUSTA
- ✦ Revendication recette au café
- ✦ Revendication de l'utilisation d'un café certifié RFA
- ✦ Amélioration de l'image produit

