

Bäkermixes®

Sablés Bretons

Code produit : **BSB90**

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de sablés type bretons.

Ingrédients

| | |
|----------------------------|-------|
| Bäkermixes® Sablés Bretons | 900 g |
| Beurre pommade | 300 g |
| Œufs | 3 |

Procédé

1. Mélanger à la feuille dans la cuve du batteur le Bäkermixes® Sablés Bretons, le beurre et les œufs en première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Mettre la pâte au froid durant 30 minutes.
2. Etaler la pâte (environ 1 cm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface préalablement farinée.
3. Découper la pâte avec un emporte pièce et déposer les sablés sur du papier sulfurisé sur une plaque pâtissière.
(Possibilité de doré les sablés)
4. Faire cuire environ 15 minutes à 180°C.