

Coeurs Tendres



Ingrédients

Coeurs Tendres

Farine	100%	1000g
Oeufs	50%	500g
Huile	10%	100g
Garniture	75%	750g
Eau env.	77%	770g

Mode d'emploi

Mélanger	Mélanger tous les ingrédients pendant environ 5 minutes
Température de la pâte	Env. 20°C
Garnir	Incorporer la garniture jusqu'à obtenir une bonne répartition
Repos de pâte	Env. 25 minutes
Peser	Env. 1800 grammes
Façonner	Étaler la pâte d'une épaisseur d'env. 6 mm. Découper des cœurs avec une forme. Poser les cœurs découpés sur des plaques de cuisson et dorer à l'oeuf
Cuisson	Env. 16 minutes à 190°C
Décorer	Garnir éventuellement avec du fondant blanc et des granulés de sucre rouges
Congeler	La préparation peut être congelée, et se conservera 2 mois maximum. Cuire après décongélation. La température au cœur de la pâte doit être de 0 à 5°C.