

Roses aux Pommes



Ingrédients

Roses aux Pommes

Pommes	100%	1000g
<i>Sonique Cream Cake Vanilla</i>	<i>10%</i>	<i>100g</i>
Eau env.	50%	1250g
Farine	100%	2500g
sel	2%	50g
Matière grasse	10%	250g
Margarine feuilletage	80%	2000g

Mode d'emploi

Procédé	Préparer le feuilletage la veille
Préparer	Couper les pommes non pelées en 4 morceaux et retirer le trognon. Couper des disques et les blanchir dans un litre d'eau sucrée. Les refroidir sous l'eau.
Façonner	Rouler le feuilletage jusqu'à une épaisseur de 2 cm. Couper des bandes de 5 cm sur 50 cm de long. Mettre les rondelles de pommes sur la pâte de telle façon que celles-ci dépassent un peu de la pâte. Recouvrir la pâte d'une farce faite avec Sonique Cream Cake Vanilla ou une frangipane. Rouler les bandes et déposer les roses aux pommes sur votre plaque de cuisson préalablement recouverte d'un papier de cuisson
Cuisson	Env. 35 minutes à 180-200°C