Croissants à la vanille

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	8 min
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

225 g de farine

½ gousse de vanille

125 g d'amandes, mondées, finement moulues

125 g de noisettes, finement moulues

90 g de sucre

250 g de beurre

1 œuf

1 jaune d'œuf

Gratter la gousse de vanille et mélanger les graines avec le reste des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Pétrir légèrement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et former des petits croissants. Déposer les croissants sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 8 min

Sucre glace

Après la cuisson, saupoudrer immédiatement les croissants de sucre glace.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019