Palmiers sucrés

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	32
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 rouleau de pâte feuilletée

1 blanc d'œuf

4 cs de sucre

Battre le blanc d'œuf. Enduire la pâte d'un peu de blanc d'œuf, saupoudrer de sucre. Enrouler lâchement la pâte en longueur, en partant des deux côtés, découper en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Disposer les palmiers sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé, les enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 25 min

Bien laisser refroidir les palmiers.

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019