

"Streusel"

Les "Streusel" sont composés d'amandes ou de noisettes effilées, de sucre, de blanc d'oeuf et d'épices; le tout est mélangé avec de l'eau ou du lait et sert de garniture pour les gâteaux, tartes, biscuits, etc...

Utilisation:

Prendre 1000 g de "Streusel" et en faire un mélange pâteux avec environ 250 g d'eau ou de lait. Laisser reposer et gonfler et à près avoir remué la pâte une nouvelle fois, étaler la masse sur une pâte brisée ou sur une pâte légèrement levée. Faire cuire jusqu'à obtention d'une masse jaune dorée.

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec
humidité relative de l'air: 60 % au maximum



- | | | |
|-----|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NES | "Streusel" aux noisettes | Les noisettes Levantine finement effilées, les épices et d'autres ingrédients de choix donnent un nappage aux noisettes croustillant. |
| NSZ | "Streusel" aux noisettes",
tendre | "Streusel" meilleur marché et plus tendre en raison d'une variation au niveau des ingrédients. |