

# Panier pomme cannelle



## Sur base de pâte à croissant

### Recette pomme cannelle

Pommes coupées en dés	1 000 g
Sucre cassonade	120 g
Beurre	100 g
Cannelle en poudre	1 g

Faire revenir les ingrédients dans une casserole, jusqu'à obtention d'une compotée avec morceaux. Laisser refroidir.

Détailler en suite en portion de 30 g soit sur plaque soit en petit moule siliconé (Ø 4 cm).  
Conserver à -18°C (après passage au surgélateur)

### Réalisation

Abaisser le pâton de pâte levée feuilletée à 3 mm (laminoir à 3)  
Détailler des bandes de 15 cm de longueur et de 8 cm de largeur.  
Couper ces bandes de pâte en quatre, dans le sens de la longueur, en partant à 0.5 cm du bord.  
Réaliser une tresse à quatre branches et envelopper l'insert pomme avec.  
Mettre dans une caissette de cuisson : Ø 5 cm Hauteur : 4 cm puis dorer

### Apprêt

2h – 2h30 à 25°C

### Cuisson

Dorer avant mise au four  
Cuisson dans un four à sole : 23 min à 200°C  
Cuisson dans un four à voute : 23 min à 190°C  
Cuisson dans un four ventilé : 23 min à 170°C

Allergènes\*



\* Pour plus de détails, veuillez demander la fiche allergène à votre commercial

  
MOULINS VIRON  
CHARTRES



[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT