



Framboise Linzer avec Pépins

Une nouvelle recette plus riche en framboises



Une garniture riche en framboises avec pépins pour réussir l'authentique tarte Linzer



Framboise Linzer avec Pépins ancet

- Nouvelle recette : contient 35% de framboises.
- Prête à l'emploi, s'utilise crue ou cuite.
- Idéale pour la tarte Linzer, convient également pour la garniture de viennoiseries et le fourrage de biscuits roulés, entremets, beignets, petits fours...
- Stable à la cuisson et à la congélation.
- Sans colorant.

Produit	Réf.	Poids
Framboise Linzer avec pépins	1-42-010753	6 kg

La tarte Linzer : la plus ancienne des tartes connues dans le monde

Née au XVII^e siècle, la tarte Linzer a traversé les générations. Originaires de Linz, au nord de l'Autriche, cette tarte décorée de bandelettes de pâte disposées en croisillons et alliant subtilement la framboise, la noisette et la cannelle satisfait tous les gourmands.

Ne nécessitant pas de fruits frais et généreuse grâce à sa pâte épaisse qui en fait un gâteau à elle seule, la tarte Linzer est idéale pour la saison d'hiver.

Sa bonne conservation est également un de ses atouts.





Bandes Linzer

Recette pour environ 18 portions de 11x6 cm

Pâte Linzer

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 30 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**
- 300 g de noisettes en poudre
- 900 g de farine
- 30 g de cannelle moulue
- 15 g de **Poudre à lever Baking Powder ancel**

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter le restant des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.



Fourrage framboise Linzer

- 600 g de **Framboise Linzer avec Pépins ancel**



Montage et finition en bandes

Étaler la pâte Linzer sur 3 mm d'épaisseur et environ 40x40 cm. Couper 6 bandes de 6x36 cm puis les placer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Dorer les bandes. Avec le restant de la pâte, réaliser des boudins d'environ 1 cm de Ø pour les coller sur le pourtour de chaque bande. Dorer à nouveau puis à l'aide d'une poche, dresser sur chaque bande 100 g de fourrage framboise Linzer. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole. Après refroidissement, couper les bouts puis chaque bande en 3 portions de 11 cm de long. Pour une meilleure conservation, étaler à l'aide d'un pinceau du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**.



Vous pouvez également réaliser cette recette sous la forme de l'authentique tarte ronde recouverte de fourrage framboise Linzer et décorée de croisillons.



Retrouvez toutes nos recettes sur www.condifa.fr

La gamme des Fourrages et Garnitures ancél

Des produits prêts à l'emploi, croquants, aux fruits ou crémeux.

NOUVEAUX



Fourrages croquants	Réf.	Poids
Fourrage croquant chocolat blanc prêt à l'emploi	1-42-010854	1 kg
Fourrage croquant chocolat blanc prêt à l'emploi	1-42-010737	3 kg
Fourrage croquant chocolat prêt à l'emploi	1-42-010736	3 kg
Fourrage croquant caramel au sel de Guérande prêt à l'emploi	1-42-010738	3 kg
Fourrage croquant pistache prêt à l'emploi	1-42-010735	3 kg



Fourrages pomme stables à la cuisson	Réf.	Poids
Fourrage pomme en cubes façon Tatin prêt à l'emploi	1-42-008797	6 kg
Fourrage pomme en cubes prêt à l'emploi	1-42-010478	5,5 kg
	1-42-010521	11 kg
Fourrage pomme en morceaux prêt à l'emploi	1-42-010522	6 kg
	1-42-010561	11 kg

NOUVELLE RECETTE



Fourrages fruits stables à la cuisson	Réf.	Poids	Fourrages fruits stables à la cuisson	Réf.	Poids
Framboise Linzer avec pépins prête à l'emploi	1-42-010753	6 kg	Fourrage framboise avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008766	3 kg
Fourrage poire en cubes prêt à l'emploi	1-42-008768	3 kg	Fourrage fruits rouges avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008767	3 kg
Fourrage abricot avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008765	3 kg	Fourrage myrtille avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008770	3 kg
Fourrage fraise avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008764	3 kg	Fourrage banane avec morceaux prêt à l'emploi	1-42-008801	6 kg

NOUVEAU



Garnitures stables à la cuisson	Réf.	Poids
Garniture citron prête à l'emploi	1-42-008890	4 kg
Garniture caramel prête à l'emploi	1-42-008891	4 kg
Garniture chocolat prête à l'emploi	1-42-008892	4 kg
Crèmeux caramel au sel de Guérande prêt à l'emploi	1-42-010676	3 kg

Retrouvez tous nos produits et recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

