



ChocoLab

# Pâte sucrée amande

Pâte (sucrée, feuilletée, levée)

Date : 16/09/2026    Rendement : 2 308 g

## Ingrédients

| Ingrédient        | Masse          | %            |
|-------------------|----------------|--------------|
| Beurre doux 82 %  | 600 g          | 26,0 %       |
| Sucre glace       | 380 g          | 16,5 %       |
| Poudre d'amande   | 120 g          | 5,2 %        |
| Œuf entier frais  | 200 g          | 8,7 %        |
| Farine de blé T55 | 1 000 g        | 43,3 %       |
| Sel               | 8 g            | 0,3 %        |
| <b>Total</b>      | <b>2 308 g</b> | <b>100 %</b> |

## Allergènes (UE)

Gluten    Œufs    Lait    Fruits à coque

## Procédé & notes

Crémer beurre et sucre glace, ajouter l'œuf puis les poudres. Repos 12 h. Abaisser à 2,5 mm.