

Frangipane Crumbler



Préparation
5 min



INGREDIENTS

Recette n°1 classique (témoin) :

100 g de poudre d'amande
50 g de beurre fondu
80 g d'œuf entier
75 g de sucre

Recette n°2 avec 15 % de chapelure :

85 g de poudre d'amande
15 g de chapelure fine de pain torréfiée
50 g de beurre fondu
80 g d'œuf entier
75 g de sucre

Dans cette expérimentation, nous avons décidé de **comparer la frangipane classique à une contenant 15 % de chapelure fine torréfiée issue du Crumbler**

crème
d'amandes
classique



crème
d'amandes
avec 15% de
chapelure



Zoom
crème
d'amandes
classique



Zoom crème
d'amandes avec
15% de chapelure
: on observe que
la chapelure
colore
légèrement la
crème



Galette
classique
après
cuisson



Galette 15% de
chapelure après
cuisson : la
texture est
légèrement plus
granuleuse et
agréable en
bouche

Témoignage de M. Sébastien Dalbigot, utilisateur du Crumbler et gérant de la boulangerie Aux pains cuivrés (91) :

« Intégrer 15 à 20% de chapelure torréfiée en remplacement de la poudre d'amande apporte à mes crèmes d'amande un goût de noisette, ce qui en améliore la qualité. »



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicat