



# CRAQUANTS CRUMBLER

Par Mickaël MORIEUX, MOF

## INGRÉDIENTS

- 75 g de blancs d'œufs
- 250g de sucre semoule
- 60g de chapelure de viennoiseries
- 50g d'amandes hachées  
*(variante autres fruits secs possible)*

## PRÉPARATION

- 1 - Préparez votre chapelure à partir de viennoiseries toastées avec le gros tamis du Crumbler
- 2 - Dans la cuve, peser les blancs d'œufs et le sucre, foisonner au batteur en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 5 minutes, et 1 à 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Il faut obtenir un mélange qui commence à mousser légèrement en surface
- 3 - Ajouter la chapelure de viennoiseries et les amandes jusqu'à un mélange homogène, il faut obtenir une pâte semi-pâteuse pour garantir une bonne ébullition au four.
- 4 - Dressage à la cuillère ou à la poche sur silpat
- 5 - Décor avec des fruits secs ou confits
- 6 - Cuire à 200°C four ventilé et environ 250°C sur four à sole (idem coloration de la nougatine)
- 7 - Laisser refroidir, les produits doivent être très secs et cassants
- 8 - Emballer en petits sachets ou boîtes hermétiques (DDM 1 mois)

Une recette proposée par



Crumbler



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

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat