

## Lamelles acidulées

*Pour environ 1000g*

*Recettes réalisées par Pierre Fournier, notre chef pâtissier*

### Goût Cassis-Menthe

Références	Ingrédients	
DIV0003026	Glucose atomisé	356 g
	Amidon pré-gélatinisé	178 g
	Sucre semoule	160 g
	Huile de tournesol	14 g
	Solution acide citrique à 50%	25 g
	Eau	237 g
ACN0005856	Mélange d'extraits goût Cassis-Menthe	30 g
	<i>Pour l'enrobage :</i>	
DIV0004046	Sucre semoule	288 g
	Acide tartrique	12 g

- Graisser une plaque et disposer une feuille guitare par-dessus, réserver ;
- Dans un cul de poule, mélanger ensemble le glucose atomisé, l'amidon et le sucre semoule ;
- Dans un autre cul de poule, mélanger ensemble l'huile de tournesol, l'acide citrique et le mélange d'extraits ;
- Verser les liquides sur les poudres puis remuer rapidement et verser directement sur la feuille guitare ;
- Etaler rapidement avec une spatule coudée puis laisser sécher à température ambiante pendant 48h ;
- Humidifier très légèrement les 2 cotés afin de faire adhérer le mélange de sucre acidifié ; découper.



### Goût Kola

Références	Ingrédients	
DIV0003026	Glucose atomisé	356 g
	Amidon pré-gélatinisé	178 g
	Sucre semoule	160 g
	Huile de tournesol	14 g
	Solution acide citrique à 50%	25 g
	Eau	260 g
ACN0005864	Mélange d'extraits Bio goût Kola	7 g
COL0004583	Extrait d'orge malté	1 g
	<i>Pour l'enrobage :</i>	
DIV0004046	Sucre semoule	288 g
	Acide tartrique	12 g

- Graisser une plaque et disposer une feuille guitare par-dessus, réserver ;
- Dans un cul de poule, mélanger ensemble le glucose atomisé, l'amidon, l'extrait d'orge malté et le sucre semoule ;
- Dans un autre cul de poule, mélanger ensemble l'huile de tournesol, l'acide citrique et le mélange d'extraits ;
- Verser les liquides sur les poudres puis remuer rapidement et verser directement sur la feuille guitare ;
- Etaler rapidement avec une spatule coudée puis laisser sécher à température ambiante pendant 48h ;
- Humidifier très légèrement les 2 cotés afin de faire adhérer le mélange de sucre acidifié ; découper.

