

GRUMBLE AUX DEUX POMMES, À LA CANNELLE ET AU SUCRE ROUX.

Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Farine	5 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Eplucher, citronner et tailler au coupe-légumes les pommes en dés. - Disposer les dés de pommes dans 4 GN 1/1 beurrés (500g). - Mettre dans la cuve du batteur la farine et le beurre en parcelles. - Fraser au crochet afin d'obtenir un mélange sableux. - Ajouter avant la fin du sablage le mélange, sel, sucre roux et cannelle. - Verser la pâte sablée sur les dés de pommes. - Cuire au four à 180° durant 20mn. Contrôler la cuisson. - Servir tiède.
Beurre	3 kg	
sucre roux	2,5 kg	
Sel	20 g	
Cannelle en poudre	QS	
Pommes golden	10 kg	
Grany smith	10 kg	