

# Croustillants aux poires

RECETTE GROUPE 5	100 PORTIONS	Famille de produit Pâtisserie
------------------	--------------	-------------------------------

Denrées			Technique
	unités	quantités	<p>Egoutter les poires, puis les colorer dans un caramel vanille à la poêle</p> <p>Réaliser une crème d'amande, couper les feuilles de bricks en deux, les garnir de crème d'amande plier en forme de triangle.</p> <p>Dorer au beurre fondu et miel</p> <p>Cuisson au four à 200° C 10 minutes.</p>
<b>Eléments de base</b>			
Poires au sirop	Pièces	100	
Feuille de brick	pièces	50	
Amande en poudre	Kg	0,500	
Sucre semoule	Kg	0,500	
Beurre	Kg	0,500	
Oeufs	Pièces	12	
Arôme vanille	L	PM	
Cannelle	kg	PM	
Miel	kg	0.050	
<p><i>PM : pour mémoire</i></p> <p><i>QS : quantité suffisante</i></p>			