

Plaisirs
sucrés
et salés



Folies
gourmandes

Des plaisirs variés à partager dès l'apéritif !

Princesses Cocktail

Pour la fabrication de ficelles cocktail, aucun pétrissage supplémentaire n'est nécessaire.

Il faut prélever la pâte sur une panification habituelle de « tradition française ».

Au moment de la division des baguettes de « tradition française », prélever quelques pâtons pour les diviser en deux : ces demi traditions vont permettre la réalisation de ficelles cocktail.

Après une détente de 15 min, incorporer les ingrédients souhaités dans le pâton en la façonnant en ficelle (largeur d'une plaque 60 x 40 cm).

Pointage

2 h à température ambiante, avec un rabat au bout d'une heure.

Apprêt

30 min sur une plaque 60 x 40 cm.

Cuisson

12 à 15 min à 250 °C avec buée.

Suggestion d'ingrédients

Lardons, gruyère, olives, noix, oignons, mozzarella...



Prix de vente conseillé
entre 1 et 1,10 € pièce