

Chausson aux morceaux de pommes



- Un fourrage **généreux** avec des **morceaux de pommes** pour un jeu de texture intéressant et plus de gourmandise !
(38% de fourrage)

- Une saveur unique à la fois **douce** et **acidulée**

- Un format **volumineux** de 105g pour une pause ultra gourmande

- Une texture **légère & croustillante** grâce à un feuilletage pur beurre



Cette viennoiserie est composée uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle.

La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits.



Astuce

Pour un visuel encore plus attrayant, siroper les chaussons à la sortie du four et ré-enfourner 2 minutes pour cristalliser le sirop.

Remise en œuvre :

40083 - Chausson aux morceaux de pommes 105g



12 Chaussons



45-60 minutes
à température ambiante



19-20 minutes à 195-200°C
(préchauffage 210°C)