

Lyo

Biscuit de Lyoframbuesa



Pour le biscuit de Lyoframbuesa

- 60 g de poudre d'amandes tamisée
- 40 g de beurre en pommade
- 30 g de sucre
- 810 g de Lyoframbuesa en poudre filtrée
- 2 g de Lyoframbuesa en poudre non filtrée lyo (8 colados, 2 sin colar)
- 15 g de blanc d'œuf pasteurisé
- 0,2 g de sel

- 1 Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2 À l'aide d'un rouleau, étaler pour obtenir une épaisseur de 5 mm.
- 3 Congeler et découper au diamètre de votre choix.
- 4 Faire déshydrater 48 heures à 55 °C.

*Toutes ces recettes peuvent être préparées avec n'importe quel type de Lyofruta. Il faudra cependant tenir compte de leur poids structurel et de la puissance du goût.