

## Recettes GOMME GUAR

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



### Streuzel Ammande croquant sans gluten

- 200 g** Amande blanchie poudre extra fine SOSA
- 180 g** Cassonade
- 180 g** Beurre sec 84%
- 2 g** Fleur de sel
- 80 g** Farine de riz
- 75 g** Fécule de pommes de terre SOSA
- 75 g** Maltosec SOSA
- 7 g** Gomme Guar SOSA

Mélanger ensemble la poudre d'amandes, la cassonade, la fleur de sel, la farine de riz, la fécule, le Maltosec et la Gomme Guar. Découper le beurre froid en petits cubes et démarrer le mélange au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment. Arrêter le mélange. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson. Pour cuire, répartir de façon régulière le Streuzel sur une plaque et enfourner à 150/160°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde chaude.