Bandes Linzer
Pour !18 portions



1. ***PÂTE LINZER***

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
300 g de noisettes en poudre
900 g de farine
30 g de cannelle moulue
15 g de Poudre à lever Baking Powder ancel
30 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter le restant des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. ***FOURRAGE FRAMBOISE LINZER***

600 g de Framboise Linzer avec Pépins ancel

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler la pâte Linzer sur 3 mm d'épaisseur et environ 40×40 cm jusqu'à épuisement de la pâte. Couper des bandes de 6×36 cm puis les placer sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Dorer les bandes. Avec le restant de la pâte, réaliser des boudins d'environ 1 cm de Ø pour les coller sur le pourtour de chaque bande. Dorer à nouveau puis à l'aide d'une poche, dresser sur chaque bande 100 g de fourrage framboise Linzer. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole. Après refroidissement, couper les bouts puis chaque bande en 3 portions de 11 cm de long. Pour une meilleure conservation, étaler à l'aide d'un pinceau du Nappage Miroir Neutre ancel.