



## ETOILE A LA CANNELLE

Recette à base de pâte de noisettes suprême

Recette réf. 05-04



Recette pour ~70 pièces

Variante 1

**1000 g Pâte de noisettes suprême spéciale** réf. 225  
12 g Cannelle

Variante 2

**500 g Pâte de noisettes suprême spéciale** réf. 225  
**500 g Pâte d'amandes Lubeca Suprêmes** réf. 014  
12 g Cannelle

### Glaçage

100 g Blancs d'œufs  
600 g Sucre glace  
8 g Jus de citron

Mélanger la cannelle à la pâte de noisettes, puis étaler sur une épaisseur de 1 cm, en utilisant de la **poudre de noisettes non-blanchies, réf. 468** ou **des amandes blanchies en poudre fine, réf. 425** afin que celle-ci ne colle pas au plan de travail (dans la recette variante 2, mélanger d'abord les deux pâtes ensemble en y incorporant la cannelle). Pour le glaçage, mélanger les trois ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et légère. Appliquer ce glaçage au pinceau sur la pâte étalée. Détailler la pâte à l'emporte pièce en forme d'étoile, disposer sur plaque de cuisson et passer au four à une température de 150 °C, pendant environ 15 minutes. Mettre en boule les restes de pâte et recommencer l'opération, ne pas oublier de disposer de la poudre de noisettes sur votre plan de travail afin que celle-ci ne colle pas.