Photos et composition des biscuits de l'Oie Gourmande

NB : Les poids sont indicatifs compte tenu de variations dues au réglage du laminoir et à nos prises en main !

- AVEC GLUTEN :

◆ *Farine de blé*

Palets ariégeois :
Environ 70 gr les 2
Farine de blé, beurre, sucre de canne, œuf, sel

Croquants aux amandes :
Environ 100 gr les 2
Farine de blé, sucre de canne, amandes entières (18 %), beurre, œufs, sel

Cookies chocolat- noix :
Environ 55 gr les 2
Farine de blé, beurre, sucre de canne, pépites de chocolat (16 %, masse de cacao, sucre de canne complet Rapadura, sucre de canne roux cristalino, beurre de cacao, émulsifiants et lécithine de soja), cerneaux de noix (11 %), œufs, sel

◆ *Farine de petit épeautre*

Sablés de petit épeautre à la cannelle :
Environ 40 gr les 2
Farine de petit épeautre (43 %), beurre, sucre de canne, œufs, cannelle (0,11 %), sel

Cookies de petit épeautre abricots secs – noisettes :
Environ 55 gr les 2
Farine de petit épeautre (36 %), sucre de canne, beurre, œufs, abricots secs (8 %), granulats de noisettes toastées (6 %), sel

Triangle petit épeautre figue-noisettes :
Environ 80 gr les 2
Farine de petit épeautre (38,4 %), beurre, sucre de canne, jaune d'œufs, figues séchées (5,7 %), noisettes entières (5,7 %), sel

- SANS GLUTEN :

◆ *Farine de sorgho*

Sablés sorgho épices :
Environ 50 gr les 2
Farine de sorgho (46 %), beurre, sucre de canne, oeufs, sel, épices (0,25 % : cannelle, anis, gingembre, coriandre, cardamone, girofle)

◆ *Farine de sarrasin*

Sablés de sarrasin abricots secs – noisettes :
Environ 35 gr les 2
Farine de sarrasin (38 %), beurre, sucre de canne, œufs, abricots secs (8 %), granulats de noisettes toastées (8 %), sel

◆ *Sans farine*

Macarons à la noisette ou à l'amande ou à la noix:
Environ 100 gr les 2
Poudre de noisette complète (46%) ou poudre d'amande blanche (46 %) ou poudre de noix complète (46%), sucre de canne, œuf, sel