Feuilletés à la framboise « Guillaume Tell »
Pour 10 pièces



1. ***PÂTE FEUILLETÉE SUCRÉE***

   1600 g de pâte feuilletée (cf. Recettes de base)

   Procéder comme pour la recette de base en saupoudrant de sucre semoule lors du tourage. Etaler le pâton sur 2 cm d'épaisseur puis couper 20 bandes de 18 X 1,5 cm. Déposer chaque bande sur des plaques recouvertes de papier cuisson en veillant à bien espacer chaque bande, le développement de la pâte lors de la cuisson étant important. Cuire à 200°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole.

2. ***FOURRAGE FRAMBOISE***

   400 g de Framboise Linzer avec Pépins ancel

3. ***MONTAGE***

   Etaler le fourrage framboise à l'aide d'une spatule sur 10 feuilletés puis poser un second feuilleté sur le fourrage.