

## Beignets au chocolat et à la pomme



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Beurre doux	~
60 g	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
1	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
200 g	Garniture pomme-caramel en seau 2 kg	0087773
2 litres	Huile végétale pour friture en bidon 10 L EPISAVEURS	0095241
40 centilitres	Lait demi-écrémé	~
4 pièces	Oufs entiers	~
200 g	Pâte à tartiner aux noisettes en pot 750 g GUSTO DEBRIO	0098964
5 g	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
100 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

### Étapes de préparation

- 1 Dans une cuve de batteur incorporer les ingrédients suivant: Farine, levure, sucre, les œufs, et le lait jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Laisser reposer à chaud (25/30°C) pendant 1h30.
- 2 Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface farinée, découper des disques de 1 cm d'épaisseur. Déposer une cuillère de pomme, une cuillère de pâte à tartiner Gusto de Brio, replier les disques. Mouiller les bords pour qu'ils restent soudés. Laisser reposer pendant 1 heure.
- 3 Dans une russe verser l'huile, la monter en température à 170/180°C. Plonger les beignets dans l'huile, les cuire en les retournant en cour de cuisson. Les égoutter,

- 
- 
- 3 puis les rouler dans le sucre en poudre.