



IBO !, LE SPÉCIALISTE BIO DE L'AIDE À LA PATISSERIE, ABORDE L'AUTOMNE AVEC GOURMANDISE ET DÉVOILE UN PRODUIT INÉDIT SUR SON MARCHÉ : UNE PÂTE D'AMANDE 40% AU SUCRE DE FLEUR DE COCO BIO.

Composée d'ingrédients 100% bio et fabriquée en France, cette pâte d'amande au sucre de coco non raffiné arbore la couleur brune de ce sucre si spécifique, obtenu à partir de la sève présente dans les fleurs des noix de coco cristallisée. Résultat : une pâte d'amande légère en bouche et très savoureuse qui révèle de délicieuses notes de caramel... totalement irrésistibles !

PÂTE D'AMANDE 40% AU SUCRE DE FLEUR DE COCO BIO DE Ibo !

Ingrédients : amandes* (40%), sucre roux de canne*, sirop d'agave*, maltodextrine de maïs*, sève de fleurs de cocotier* cristallisée (5,2%)

Énergie : 478 kcal pour 100g

Fabrication française

Prix public conseillé : 6,20 euros la barre de 200g

EN VENTE EN MAGASINS BIO



*issu de l'agriculture biologique

Et pour agrémenter les tea-time et goûters de saison ou d'ores et déjà préparer les fêtes de fin d'année, Ibo ! a imaginé une **RECETTE de BISCUITS FOURRÉS À LA PÂTE D'AMANDE AU SUCRE DE FLEUR DE COCO de Ibo !** à réaliser à l'aide d'un emporte-pièce pour varier les formes au gré des saisons et des envies.



BISCUITS FOURRÉS À LA PÂTE D'AMANDE AU SUCRE DE FLEUR DE COCO IBO!®

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de refroidissement : 60 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

FACILE

Ustensile :

- Emporte-pièces

Ingrédients (pour 10 personnes) :

Pour la pâte :

- 350 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cuillères à soupe de jus d'orange
- 150 g sucre de canne ibo! ®
- 1 pincée de sel
- 200 g de beurre mou

Pour le remplissage :

- 200 g de pâte d'amande 40% au sucre de fleur de coco ibo! ® coupée en morceaux



Disponible en
magasins bio dès la
mi-octobre 2020

Pour le glaçage (facultatif) :

- 100 g de sucre glace ibo! ®



- 1 cuillère à soupe de jus d'orange

Préparation des biscuits :

Pour la pâte :

- 1- Tamiser la farine dans un bol puis ajouter les autres ingrédients. Mélanger le tout avec un robot ou un mixeur puis avec les mains jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 2- Préchauffer le four à 200 ° C (chaleur tournante : 180 ° C). Étaler la pâte sur un plan de travail bien fariné jusqu'à qu'elle ait 2mm d'épaisseur environ.
- 3- Couper des formes à l'aide d'emporte-pièces (en s'assurant qu'une forme soit toujours représentée deux fois) et les disposer sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.
- 4- Cuire au four pendant env. 8 min jusqu'à que les biscuits deviennent brun doré puis laisser refroidir.

Pour le remplissage :

- 5- Prendre deux biscuits à la forme identique. Napper le premier d'un peu de pâte d'amande au sucre de fleur de Coco de ibo! ® sur un côté puis le recouvrir par le second biscuit. Serrer très délicatement les deux formes sans les casser.
- 6- Enlever le surplus de pâte d'amande sur les côtés à l'aide d'un petit couteau si nécessaire afin d'obtenir un biscuit à la forme bien nette.

Pour le glaçage (et plus de gourmandise) :

- 7- Mélanger le sucre glace et le jus d'orange et napper le dessus du biscuit fourré. Laisser sécher le glaçage puis déguster.

www.ibo.bio

@ibo.bio



@iboproduits