Crackers

NL

100 g Bloem T45

100 g Maizena

60 g Parmezaan

500 g Room

Zout en peper

Doe alles in de beker en vries in tot – 22°C gedurende min 24 uren.

Pacosseer 2 x en gebruik leg een chablon op een siliconemat om de massa erop uit te strijken. Verwijder de chablon. Met zaden bestrooien en parmesanpoeder , bakken à 210 $^{\circ}$ C gedurende 5 min goudgeel.

FR

100 g Farine T45

100 g Fécule de maïs

60 g Parmesan

500 g Crème

Sel et poivre

Mettre le tout dans le gobelet et congeler à - 22°C pendant au moins 24 heures.

Pacosséder 2 fois et utiliser un chablon sur un tapis en silicone pour étaler la masse sur le dessus.

Retirer le chablon.

Saupoudrer de graines et de parmesan en poudre, cuire au four à 210°C pendant 5 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.