



< retour

*Epicerie*

# Pâte(s) feuilletée(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Beurre

**Poids moyen :** 230g

La pâte feuilletée appartient à la famille des pâtes tourées. Cette pâte ne contient pas de sucre. Elle s'utilise pour la pâtisserie ou les tartes salées. Elle doit idéalement être réalisée à une température comprise entre 12 et 20°. Une pâte feuilletée réussie est légère et croustillante.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
505 kcal	5,85 g	49,00 g	31,00 g	11,90 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
18,60 mg	627,00 mg	13,90 g	4,70 mg	60,00 mg
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
2,00 g	0,10 mg	0,30 mg	0,60 mg	0,30 mg
vitamin B1				
0,04 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Croustade de carottes et poireaux [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Mille-feuille [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Mini tatins de tomate au vinaigre balsamique [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

## Pithiviers [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

## Mini feuilletés à la tomate [7]

[En savoir plus](#) [7]

## Feuilletés au roquefort [8]

[En savoir plus](#) [8]

## Tarte fine aux pommes et à la cannelle [9]

[En savoir plus](#) [9]

## Croustillants de pommes contemporain [10]

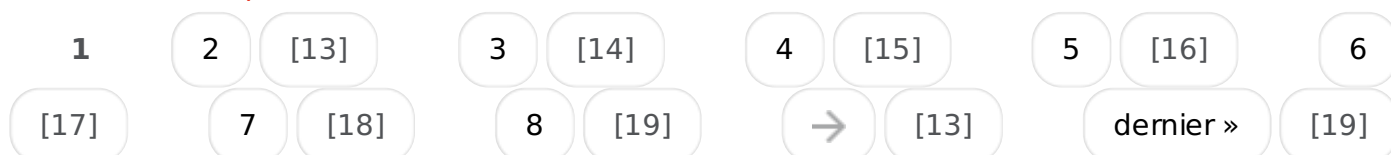
[En savoir plus](#) [10]

## Feuilletés de saumon au chèvre [11]

[En savoir plus](#) [11]

## Allumettes au fromage [12]

[En savoir plus](#) [12]



### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15286>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15286>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/croustade-de-carottes-et-poireaux>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/mille-feuille>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/mini-tatins-de-tomate-au-vinaigre-balsamique>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/pithiviers>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/mini-feuilletes-la-tomate>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/feuilletes-au-roquefort>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-fine-aux-pommes-et-la-cannelle>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/croustillants-de-pommes-contemporain>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/feuilletes-de-saumon-au-chevre>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/allumettes-au-fromage>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=2>

[15] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=3>

[16] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=4>

[17] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=5>

[18] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=6>

[19] <https://www.qooq.com/ingredients/pates-feuilletees?page=7>