



FRUITS SECS CARAMELISÉS

ÉCLATS D'AMANDES, NOISETTES ENTIÈRES, NOIX DE PÉCAN HACHÉES ET PISTACHES HACHÉES



les + produits :

- Les ÉCLATS permettent de donner du croustillant dans vos desserts.
- Ils peuvent servir dans de multiples utilisations :
 - en inclusion pour agrémenter vos préparations sucrées.
 - en enrobage.
 - en finition sous forme de topping décoration.

Retrouvez le détail des références et des conditionnements au dos

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idées recettes :

LOLLIPOPS CARAMEL NOIX DE PÉCAN

Recette pour 100 sucettes

Crème 35% DISGROUP	500 g
Sucre	500 g
Couverture lait 38% Sinfonia IRCA	100 g
Couverture noir 64% Reno Concerto IRCA	220 g
Beurre doux	20 g
ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN	QS

Faire un caramel avec le sucre puis décuire avec la crème chaude. Faire bouillir le tout à une température de 115°C et le verser ensuite sur le chocolat et le beurre. Mélanger énergiquement.

Pocher la ganache caramel sur feuilles de cuisson puis coller les bâtonnets. Après 12h de cristallisation, enrober les sucettes de chocolat noir 64% et parsemer les ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN aussitôt.

TRUFFETTES NOISETTE

Recette pour 100 truffettes

Crème 35% DISGROUP	150 g
Miel	25 g
Couverture noir 64% Reno Concerto IRCA	210 g
Beurre doux	30 g
NOISETTES ENTÈRES	QS
Poudre de cacao IRCA	QS

Faire bouillir la crème avec le miel. Verser le ensuite sur le chocolat en 3 fois pour créer une émulsion. Finir le mélange en incorporant le beurre pommade.

Pocher une pointe de ganache sur feuilles de cuisson pour que la NOISETTE adhère puis dresser à nouveau pour l'enfermer totalement. Après 12h de cristallisation, bouler et enrober de chocolat noir 64%, plonger les truffes dans de la poudre de cacao aussitôt.

Conseils d'utilisation :

- Parsemer vos desserts en finition sur vos crêpes, gaufres, milk-shakes, glaces, fromages blancs, cookies, verrines Crema Fredda, yaourt à la grec ... associer à des coulis et sauces desserts Joytopping.

Références	Eclats	Calibres	Conditionnements
4800	Amandes hachées caramélisées	2 - 4 mm	Sachet 1 kg x 6
4865	Noisettes entières caramélisées	12 - 14 mm	Sachet 1 kg x 6
1017	Noix de pécan hachées caramélisées beurre salé	4 - 8 mm	Seau 700 g x 6
1020	Pisatches hachées caramélisées beurre salé	1,5 - 6,4 mm	Seau 700 g x 6