les fiches conseils

ÉCLATS DE GALETTES ST MICHEL®

BRISURES DE BISCUITS « AU BON BEURRE FRANÇAIS »

les + produits :

- Les **ÉCLATS DE GALETTES ST MICHEL®** sont d'excellente qualité et contiennent 18% de beurre.
- En inclusion, en enrobage ou en topping, ils apportent du croustillant dans vos desserts (intérieur de muffins, cookies, décors de crêpes, gaufres, verrines, glaces ou enrobage d'entremets par exemple)

Idée recette :

CROUSTILLANT ST MICHEL
(base pour entremets ou bonbons chocolat)

Couverture noire Onyx DISGROUP ..... 660 g
Beurre DISGROUP ..... 80 g
Praliné irca ..... 480 g
Pâte de noisettes irca ..... 540 g
ÉCLATS DE GALETTES ST MICHEL® ..... 2 kg

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis les brisures de galette. Étaler le croustillant dans un cadre37x57cm. Faire prendre au froid. Détailler le croustillant pour des bases d'entremets.

SACHET DE **300 G**

Ref. 2382

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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