

les fiches conseils



CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PRODUIT SEMI-FINI DE PÂTISSERIE POUR FOURRAGE ET AROMATISATION



SEAU
DE
5 KG

Ref. 6320

les + produits :

- Permet le fourrage ou l'aromatization de vos préparations.
- Goût très marqué de caramel à la fleur de sel.
- Utilisation simple et facilité d'incorporation du fait de sa souplesse.

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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

les fiches conseils



Idées recettes :

MOUSSE CARAMEL POUR TARTELETTES

Recette pour 10 tartellettes

Crème 35% DISGROUP 500 g
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 500 g

Détendre le **CHOCOCREAM** avec une partie de la crème montée, puis ajouter délicatement le restant de crème.

INSERT CRÉMEUX CARAMEL

Crème 35% DISGROUP 170 g
Jaune d'œufs liquide DISGROUP 20 g
Reno Concerto lactée caramel Irca 115 g
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 50 g

Cuire à la nappe la crème et les jaunes à 85°C puis verser cette crème anglaise sur la couverture Reno et mixer avec le **CHOCOCREAM**.

Conseils d'utilisation :

- **CHOCOCREAM** est idéal pour l'aromatization de crèmes, de mousses, de confiseries ou le fourrage de tartes, beignets, crêpes, brioches, viennoiseries etc.
- **CHOCOCREAM** peut être détendu légèrement au micro-ondes
- **CHOCOCREAM** se conserve à température ambiante (entre +6°C et +23°C maximum).