



ÉCLATS CROUSTILLANTS NESTLÉ

BRISURES DE KIT KAT®, LION®, CRUNCH® ET VÉRITABLES SMARTIES®



SACHETS
DE
400 G



BOUTEILLE
DE
870 G

les + produits :

- Les ÉCLATS CROUSTILLANTS permettent d'apporter du croquant et de la gourmandise à vos desserts.
- Ils permettent d'augmenter l'attractivité de vos préparations car ils proviennent de marques renommées.
- Multiples utilisations possibles.

Retrouvez toutes les références au dos

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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



Idee recette :

COOKIES SMARTIES

Beurre DISGROUP	500 g
Cassonade	240 g
Œufs entiers	2
Farine T45 DISGROUP	500 g
Levure Vigor Backing irca	15 g
Sel	5 g
SMARTIES®	350 g

Crémer le beurre, la cassonade et ajouter les œufs. Tamiser la farine, la levure et le sel puis incorporer progressivement au mélange. Concasser les **SMARTIES®** puis les verser. Débarrasser en formant un cylindre de 6/8 cm de diamètre. Refroidir en gouttière et détailler des disques de 1/2 cm d'épaisseur. Écraser légèrement avec la paume de la main mouillée. Cuire 12 mn à 165°C.

Réf. 3700	Pépites chocolatées SMARTIES®	870 g x 4
Réf. 3701	Éclats croustillants LION®	400 g x 12
Réf. 3702	Éclats croustillants KIT KAT®	400 g x 16
Réf. 3703	Billes croustillantes CRUNCH®	400 g x 16



Conseils d'utilisation :

- Les ÉCLATS CROUSTILLANTS NESTLÉ sont idéals pour :
 - Agrémenter les préparations sucrées en inclusion (à l'intérieur de muffins, de verrines, de cookies etc).
 - Parsemer vos desserts en finition sous forme de topping (finition de vos crêpes, gaufres, milk-shakes, glaces, fromages blancs, cookies, verrines Crema Fredda etc).
 - Associer à des coulis et sauces desserts Joytopping.