



TOFFEE D'OR CARAMEL

FOURRAGE CARAMEL AU LAIT



SEAU
DE
5 KG



les + produits :

- TOFFEE D'OR CARAMEL est un fourrage au lait pour aromatiser ou garnir des pâtisseries, des glaces ou des bonbons de chocolat.
- Il peut servir de glaçage sur des pâtisseries et des glaces en le réchauffant doucement à 50/55°C.
- Il peut passer en cuisson dans les pâtisseries ou les viennoiseries.
- Il a une DLC longue de 18 mois (stocké à 20°C max.)

Ref. 566

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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

les fiches conseils



Idee recette :

TOURTE FERMÉE NOIX / CARMEL

Foncer un fond de tarte avec votre pâte sablée habituelle et préparer un disque de pâte de la dimension du cercle.

Fourrage aux noix :

TOFFEE D'OR CARMEL 300 g
Brisures de noix DISGROUP 150 g

Réchauffer quelques instants **TOFFEE D'OR CARMEL** dans un four à micro-onde pour pouvoir le mélanger et l'incorporer aux noix émietées. Verser le contenu dans la base de pâte sablée et recouvrir avec une autre couche de pâte sablée. Créer un petit trou comme une cheminée au centre et décorer selon le goût. Cuisson à 180-190°C pour environ 35 minutes.

Retrouvez le **TOFFEE D'OR CARMEL** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les individuels Fingers
- L'entremets Salv'adore
- Les tartelettes Ile Flotante ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr