

MÉLANGE 3 SÉSAMES

Utilisation en topping pour biscuits secs salés ou sucrés

Utilisation en topping pour la panification

Seau de 4 kg.

Le mélange 3 sésames est composé de 1/3 de graines de sésame pelées, 1/3 de graines de sésame noir et 1/3 de graines de sésame grillées non pelées.

Idées recette

Tarte Caramel 3 sésames :

Pâte sablée 3 sésames

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 140 g de Mélange 3 sésames
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

- 400 g de Toffee d'or caramel

Nougatine de décor 3 sésames

- 500 g d'Isomalt
- 200 g de mélange 3 sésames

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine et le mélange 3 sésames. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heures. Cuire 20 mn à 160°C. Chablonner de beurre de cacao.

Puis pocher le crémeux caramel.

Fondre l'Isomalt puis ajouter le mélange de graine 3 sésames. Étaler sur feuille silicone puis détailler la forme souhaitée. Cette nougatine peut servir de décor pour une tarte, un entremets ou pour agrémenter une pièce montée.



Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP.