les fiches conseils

MÉLANGE 3 SÉSAMES DISGROUP

MÉLANGE DE GRAINES DE SÉSAMES PELÉES, NOIRES ET GRILLÉES NON PELÉES

SEAU DE **4 KG**

Ref. 7015

les + produits :

- Le mélange **3 SÉSAMES** est prêt à l'emploi.
- Utilisation en topping pour
  - biscuits secs salés ou sucrés.
  - pour la panification.
  - pour la restauration.

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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

Idée recette :

TARTE CARAMEL 3 SÉSAMES

PÂTE SABLÉE 3 SÉSAMES :

Beurre DISGROUP	300 g
Sucre glace	375 g
MÉLANGE 3 SÉSAMES	140 g
Sel	5 g
Poudre d'amande DISGROUP	125 g
Œufs	2
Farine T45 DISGROUP	500 g

Toffee d'or caramel Irca	400 g

DÉCORS NOUGATINE 3 SÉSAMES :

Isomalt	500 g
MÉLANGE 3 SÉSAMES	200 g

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 puis chablonner de beurre de cacao. Pocher ensuite le crémeux caramel.

Fondre l'Isomalt puis ajouter le **MÉLANGE 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.)