

CROUSTILLANT SURFIN



**MARC HEMERY**  
Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

Recette pour 1 cadre 330 x 330 h.10 mm  
Soit 196 bonbons carrés de 22.5 mm de côtés

## PRALINE CROUSTILLANT

- 1150 g de praliné IRCA
- 200 g de pâte de noisette IRCA
- 330 g de couverture Signature lait DISGROUP
- 90 g de beurre de cacao IRCA
- 300 g de Crispaillette DISGROUP

Mettre au point la couverture avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné et la pâte de noisette (température 18-20C°). Mélanger correctement avant d'ajouter la Crispaillette. Couler en cadre 33 x 33 cm.

## MONTAGE

Après une cristallisation de 12 heures, chablonner le dessous et le dessus du cadre. Détailler à la guitare en bonbons carrés de 22.5 mm de cotés. Enrober chaque bonbon de couverture lait Signature.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 3623



Réf. 3659



Réf. 4532



Réf. 2415



Réf. 8597