

LES CONFISERIES

PÂTES À TARTINER



*Onctueuses pâtes à tartiner
aux goûts irrésistibles
de chocolat/noisette & de caramel !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 10 POTS DE 200 G (NOISETTE) / 10 POTS DE 180 G (CARMEL)

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE À TARTINER NOISETTE / CHOCOLAT

- 560 g Pâte de noisette stabilisée Irca
- 520 g Couverture chocolat Sinfonia lait 38% Irca
- 720 g Praliné amande/noisette Irca
- 100 g Huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat avec l'huile à 40°C puis ajouter le praliné et la pâte de noisette puis mixer.

PÂTE À TARTINER CARMEL

- 560 g Sirop de glucose DISGROUP
- 745 g Sucre
- 580 g Crème 35% M.G. DISGROUP chauffée
- 220 g Beurre
- 5,6 g Sel

Faire chauffer dans une casserole le glucose. Ajouter en plusieurs fois le sucre. Cuire jusqu'à bonne coloration (environ 190°C). Décuire avec le beurre et la crème chaude. Ajouter le sel puis mixer.

MONTAGE

Lorsque les pâtes à tartiner sont homogènes, les verser dans les pots puis les mettre au réfrigérateur pour environ 1h30 afin de vite faire refroidir la masse. Les conserver au sec entre 16°C et 20°C.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »