

LES CONFISERIES

# ROCHERS FRUITS SECS

*Déclinez à l'infini ces petits rochers gourmands en variant les fruits secs, les céréales et les enrobages chocolat !*

@Marc Hemery



@Hugo Alessio

## RECETTE POUR 150 ROCHERS PISTACHES/CRANBERRIES

### PROCÉDÉS DE FABRICATION

#### FRUITS SECS CARAMELISÉS

##### (Sirop de sucre)

- 250 g ..... Sucre (1)
- 125 g ..... Eau

##### (Caramélisation)

- 150 g ..... Sirop de sucre
- 500 g ..... Amandes bâtonnets DISGROUP
- 500 g ..... Pistaches concassées
- 150 g ..... Sucre (2)

Réaliser un sirop en portant à ébullition le sucre (1) et l'eau. Mélanger le sirop, les fruits secs puis le sucre. (2). Étaler les fruits secs sur 2 plaques avec toiles de cuisson. Cuire 15/20 min à 165°C.

#### ENROBAGE

- 500 g ..... Couverture chocolat Sinfonia blanche/pistache Irca
- 50 g ..... Beurre de cacao naturel Irca
- 400 g ..... Amandes bâtonnets DISGROUP caramélisées
- 150 g ..... Pistaches concassées caramélisées
- 200 g ..... Cranberries hachées
- 50 g ..... Granules de riz soufflés Doretta Irca

Tempérer la couverture chocolat avec le beurre de cacao puis incorporer les fruits secs caramélisés, les cranberries et les Doretta. À l'aide d'une cuillère, former des petits rochers sur une feuille de guitare. Laisser prendre.

#### Suggestions de nos conseillers techniques

**Fruits secs :**  
Noisettes, noix, cacahuètes,  
raisins, abricots ...

**Couvertures chocolat :**  
Gammes  
DISGROUP / SIGNATURE / IRCA  
chocolats noir, lait, blanc ...

**Céréales/Biscuits :**  
Granola, prali-décors grains,  
pétales de maïs ...



SIGNATURE  
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit  
by DISGROUP

DISGROUP  
« Les Ingrédients du Succès »