

LES CONFISERIES

BARRE CHOCO / CÉRÉALES

*Faites le plein d'énergie avec
ces barres de céréales croustillantes
au bon goût de chocolat !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 1 CADRE DE 270 X 370 X 15 MM

PROCÉDÉ DE FABRICATION

- 285 g Flocons d'avoine
- 350 g Amandes hachées DISGROUP
- 170 g Noisettes décortiquées DISGROUP
- 95 g Miel
- 515 g Couverture chocolat Sinfonia lait 38% Irca
- 170 g Cubes d'abricots séchés

Mélanger les flocons d'avoine, les amandes hachées, les noisettes hachées concassées puis le miel. Étaler l'ensemble grossièrement sur une plaque. Cuire 12 min à 170°C en remuant à la moitié de la cuisson. Laisser refroidir avant de l'incorporer dans la couverture chocolat au lait tempérée. Ajouter les cubes d'abricots puis tasser en cadre 37 x 27cm. Mettre au réfrigérateur afin de faire cristalliser le cadre.

MONTAGE DES BARRES

Après avoir laissé le temps de cristallisation nécessaire, sortir le cadre à température ambiante (23-26°C), afin de découper les barres de céréales chocolatées plus facilement.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »