TOUR DE MAIN – MONTAGE ASSIETTE « COMME UNE BARRE CHOCOLATÉE À LA CACAHUÈTE »

Découvrez le tour de main pour réaliser le montage de l'Assiette à la cacahuète Sébalcé.

PRODUITS ASSOCIÉS

PURE PATE DE CACAHUETE D'ARGENTINE SEBALCE
Seau de 1 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.
Gâteaux de voyage.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

Avantages

Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande aux pâtisseries ! Une texture pâte pratique et prête à l'emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Une recette 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d'application. Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.