

PÂTE À TARTINER NOISETTE

« Encore plus de gourmandise en alliant praliné, gianduja et pâte de cacao »

Pour 5 pots

Pâte à tartiner noisette :

- Praliné noisette 50% : 432 g
- Gianduja lait : 360 g
- Cacao en poudre léger 1^{re} : 24 g
- Poudre de lait 0% : 48 g
- Huile de noisette : 24 g
- Pâte de noisette : 60 g
- Pâte à glacer noire : 96 g

Procédé :

Mettre à fondre le gianduja lait et la pâte à glacer à 40°C.
Ajouter ensuite tous les ingrédients dans un robot coupe et mixer ensemble.
Tabler la pâte à tartiner à 22°C et couler en pot.



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier