

# Pâte à tartiner Alunga noisettes Piémont

Recette pour 10 pots de 200g

Fondre à 40°C 480 g Chocolat de  
couverture au lait Alunga™ 41%

Verser

1500 g Praliné Noisettes Piémont 50%  
6 g Fleur de sel

Ajouter 90 g Huile de noisettes

Bien mélanger,  
et laisser la préparation redescendre à  
24°C

Garnir 200 g de pâte à tartiner par pot

Réserver pendant 12 heures, pour avoir une  
texture optimale.

**Astuce du chef :** Pour apporter de la fluidité à la pâte,  
il est important de cristalliser le chocolat. La pâte sera  
plus agréable à tartiner.

