

RECETTE POUR 20 BISCUITS ENVIRON

PÂTE SABLÉE

SABLER

120 G BEURRE
80 G SUCRE GLACE

AJOUTER

200 G FARINE T55
30 G POUDRE D'AMANDES MIXÉES
2 G SEL FIN

PUIS AJOUTER À LA FIN 40 G OEUFS ENTIERS

SABLER 120 G BEURRE
80 G SUCRE GLACE
AJOUTER 200 G FARINE T55
30 G POUDRE D'AMANDES MIXÉES
2 G SEL FIN
PUIS AJOUTER À LA FIN 40 G OEUFS ENTIERS

FINITIONS

- CRISTALLISER LE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR INAYA™ 65%, PUIS Pocher 5 G DE CHOCOLAT SUR CHAQUE SABLÉ, ET DÉPOSER UN DEUXIÈME SABLÉ SUR LE DESSUS.
- Pocher UNE NOUVELLE FOIS UNE POINTE DE CHOCOLAT CRISTALLISÉ, PUIS Y DÉPOSER UNE PISTOLE™ DE CHOCOLAT MOULÉE SUR LE DESSUS.
- EMBALLER À L'ABRI DE L'HUMIDITÉ.
- DÉCLINABLE AVEC LES CHOCOLATS CACAO BARRY® LACTÉE SUPÉRIEURE 38%, ZÉPHYR™ CAMEL 35%, ZÉPHYR™ 34%, ET CALLEBAUT® RUBY RB1 47,3% POUR AVOIR LES 5 DIFFÉRENTES COULEURS NATURELLES.

