

Pâte à tartiner fruitée



Toofruit® Framboise

N° 1548

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Noisettes : 500 g
Sucre : 200 g
Sucre cassonade : 300 g

Poudre de lait 0 % : 50 g
Toofruit® Framboise : 60 g

- ◇ Commencer par torréfier les noisettes, en les étalant sur une plaque de cuisson, puis en les enfournant à 180°C pendant 15 minutes.
- ◇ Mixer les noisettes afin de les réduire en poudre. Une fois la poudre obtenue, continuer de mixer, la noisette va huiler ce qui va permettre d'obtenir une pâte de noisettes.
- ◇ Verser la pâte de noisettes dans un grinder et mettre en marche 2 minutes avant d'ajouter la poudre de lait.
- ◇ Ajouter le Toofruit® Framboise et laisser mélanger quelques minutes avant d'intégrer les sucres.
- ◇ Laisser tourner jusqu'à obtenir la granulométrie désirée.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984