

Pour environ 15 sablés

SABLÉ

Farine	250g
Amande Poudre PatisFrance	20g
Cassonade	80g
Puratos Mimetic Essentiel	150g
Jaunes d'œufs	20g
Fleur de sel	1g



Crémer le Mimetic avec la cassonade et la poudre d'amande puis ajouter les jaunes. Mélanger la farine et le sel sans corser la pâte. Laisser reposer au froid puis abaisser à 3 mm. Piquer à l'aide d'un pique-vite. Détailler le sablé à l'aide d'un emporte-pièce cannelé dans la taille désirée et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

FOURRAGE

Puratos Carat Nuxel Noisette	200g
Belcolade Lait 35%CT	37g
Belcolade Noir Supérieur 60% CT	18g
Belcolade Beurre de Cacao CT	11g

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao puis mélanger au Carat Nuxel Hazelnut.

Tabler à 27°C.

MONTAGE ET FINITIONS

Retourner la moitié des sablés puis déposer du fourrage dessus. Déposer le reste des sablés sur le fourrage.

A conserver en boîte hermétique à température ambiante.