

Pâte à tartiner Gianduja



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à tartiner Gianduja Piémont

Eau	56
Sucre	150
Glucose PatisFrance	130
Patiscrem PatisFrance	500
Sucre inverti	80
Gianduja Lait Collection Cacao-Trace PatisFrance	488
Belcolade Origins Lait 45% Cameroun Cacao-Trace	100
TOTAL	1504

Réaliser un caramel blond avec l'eau, le sucre et le glucose.

Décuire avec la crème et le sucre inverti préalablement tiédi.

Verser le mélange sur le gianduja et le chocolat au lait.

Débarrasser en pot puis fermer lorsque la pâte à tartiner a totalement refroidi.

Notes
