

Les biscuits vont vous faire craquer !

Remède des petites et grandes faims, le biscuit est le gâteau que l'on offre ou que l'on reçoit, que l'on mange seul ou que l'on partage.

Contrairement aux gâteaux, les biscuits ont généralement une texture plus croquante ou croustillante, on dit qu'ils sont « secs ».

Les biscuits sont à la fois simples et authentiques, élaborés à partir de trois ingrédients principaux : la farine, les matières grasses et les œufs. La pâte obtenue sert de base à la fabrication et peut ensuite être agrémentée par différents ingrédients (chocolat, fruits, en fourrages ou en décors ...).

Nos Chefs Pâtisiers-Chocolatiers ont imaginé des recettes afin de vous permettre d'élargir ou réinventer votre offre en boutique.



SABLÉS GIANDUJA NOIR

Par Grégory Geffard

Sablé sésame

Beurre	150
Sucre semoule	80
Sel fin	2
Farine	240

Volcano PatisFrance

Œufs	25
Sésame	40

Réaliser le sablé.

Étaler entre deux feuilles à 3 mm.

Détailler des cercles de 35 mm ajourés au centre sur 1 cm.

Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes entre deux Silpain.

Gianduja noir

Gianduja Noir PatisFrance	400
---------------------------	-----

Ramollir doucement au four à micro-ondes.

Montage et finitions

- Garnir les sablés avec le **Gianduja Noir**.
- Déposer une demi-noisette sur le dessus.

Application règlement INCO. Allergènes présents à déclarer(*) : lait et dérivés, gluten (blé), œufs, sésame, fruits à coques (noisettes) et soja

Gianduja Noir PatisFrance

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace, pour un goût intense.

AVANTAGES :

Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable

- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

