

JOYEUX NOËL

Par Grégory Geffard

Découvrez ce moule à tablette en deux parties qui vous permettra de réaliser des combinaisons à l'infini. Moules en vente chez Denis Darroman Conseil & Création - Kit n°DDG01.

Pour plus d'informations, envoyez un email à :
denis.darroman68@gmail.com
ou appelez le 06.74.13.78.21

GARNITURE CROUSTILLANTE AU MAIS

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	300 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Belcolade Sélection Blanc Intense 29% Cacao-Trace	50 g

Fondre le beurre de cacao et le chocolat à 40°C puis ajouter le Pralicrac. Tabler la masse à 30°C et garnir les tablettes.

GARNITURE CROUSTILLANTE À LA PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	300 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Belcolade Sélection Blanc Intense 29% Cacao-Trace	50 g

Fondre le beurre de cacao et le chocolat à 40°C puis ajouter le Pralicrac. Tabler la masse à 30°C et garnir les tablettes.

GARNITURE TOUT NOISETTE

Linnolat Couverture Noisette	70 g
Praliné Collection Noisette 62%	
IGP Piémont PatisFrance	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	70 g
Fleur de sel	2 g

Fondre le beurre de cacao et Linnolat à 40°C puis ajouter le Praliné et la fleur de sel. Tabler la masse à 30°C et garnir les tablettes.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler le socle du téléphone avec environ 80 g de couvertures : lait, noir, blanc ou **Linnolat Couverture Noisette**.
- Mouler les moules écrans avec environ 40 g de garnitures.
- Assembler les deux parties une fois cristallisés.

ASTUCE :

Vous pouvez combiner toute notre gamme de **Pralicrac PatisFrance** avec nos **Chocolats Belcolade** afin de réaliser une multitude de garnitures différentes.

