

RÉALISATION D'UN STREUSEL À LA CACAHUÈTE - DÉCOR POUR PANETTONES



Pour apporter la touche finale à vos panettones, du visuel, du croquant, du goût

INGRÉDIENTS

(pour 10 panettones)

200 g de pâte aromatique Cacaahuète cresco
150 g de beurre
150 g de sucre
50 g d'œuf
200 g de farine

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Réserver au frais au moins 2 heures avant de l'étaler sur 2,5 mm d'épaisseur.
Détailler des fonds de 12 cm puis les déposer sur les panettones juste avant d'enfourner.

PRODUITS ASSOCIÉS



Pasta Cacahuète

Préparation en pâte prête à l'emploi pour la réalisation de glaces saveur cacahuètes

Seau de 3 kg

DLUO : 14 mois

UTILISATIONS

Glaces

Crèmes pâtisseries et crèmes

Bavaroises

Chantilly

Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg.

Avantages

Permet la fabrication de glaces de qualité constante en goût et en aspect.