

## TOUR DE MAIN - MONTAGE ASSIETTE « COMME UNE BARRE CHOCOLATÉE À LA CACAHUÈTE »



Découvrez le tour de main pour réaliser le montage de l'Assiette à la cacahuète Sébalcé.

### **PRODUITS ASSOCIÉS**



PURE PATE DE  
CACAHUETE  
D'ARGENTINE  
SEBALCE

Seau de 1 kg  
DLUO : 24 mois

### **UTILISATIONS**

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.  
Bavaroises.  
Chantilly.  
Gâteaux de voyage.

## Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

## Avantages

Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande aux pâtisseries !  
Une texture pâte pratique et prête à l'emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Une recette 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d'application. Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.