

Verrine Caramel-Noisettes

1 Cake Amandes

MANDELSTOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	400 g
oeufs	300 g
eau	300 g
KESKO Brésilienne Noisettes 22%	0 g
Total 1 Cake Amandes	2.000 g

2. Crème Caramel mou

KIDDY COVER CARAMEL MOU	250 g
crème fraîche	1.000 g
Total 2. Crème Caramel mou	1.250 g

3. Mousse Noisettes

KESKO Mousse Noisettes	200 g
eau	250 g
crème fraîche	1.000 g
Total 3. Mousse Noisettes	1.450 g

Mise en œuvre

Fabrication Cake Amandes:

Battre tous les ingrédients avec la palette à grande vitesse pendant 3 minutes.

Etendre 600 g de masse sur une plaque de 60/40.

Parsemer de KESKO Brésilienne Noisette 22%

Cuisson : 12 min à 210 C°

Fabrication Crème Caramel mou :

Faire bouillir la crème et la verser sur le KOMPLET Kiddy Cover Caramel Mou .

Laisser reposer 12 heures au frigo, puis battre comme une crème fraîche

Fabrication Mousse Noisettes:

Mélanger l'eau et le KESKO Mousse Noisettes.



Ajouter la crème fraîche légèrement battue.

Fabrication de la verrine:

Remplir à 1/3 de mousse noisettes .

Placer un rond d'Amandelsoft au diamètre de la verrine.

Terminer par une rosace de ganache montée Caramel mou

Garnir de KESKO Brésilienne Noisette 22 %

Notre passion, le savoir-faire !

