

COOKIES AU FUDGE CARAMEL



- Mélanger le beurre mou, la **pâte de vanille** et le sucre avec un fouet, le mélange doit blanchir et avoir la texture d'une crème.
- Ajouter ensuite les œufs, mélanger à nouveau.
- Incorporer la farine et le sel, puis les **noisettes pralinées** et les **fudges caramel**.
- Laisser reposer la pâte une heure au frais.

TIRAMISU FRAMBOISE



- Séparer les blancs des jaunes. Verser le sucre sur les jaunes et blanchir la préparation au fouet, puis ajouter la pulpe de vanille. Conserver la gousse pour le sirop.
- Ajouter le mascarpone aux jaunes puis fouetter pour avoir un mélange bien épais.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs délicatement à la préparation.



- Préchauffer le four à 200°C.
- Façonner les cookies en les disposant sur une plaque de cuisson.
- Faire cuire pendant 6 à 8 min, ils doivent être très légèrement dorés sur les bords.

4. Laisser reposer la pâte une heure au frais.



- Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la gousse de vanille. Tremper les biscuits cuillères dans ce sirop avant de les disposer dans des verrines.
- Disposer quelques framboises et les **pralines amandes** sur le biscuit puis recouvrir de la crème vanillée. Laisser minimum 4h au frais.
- Avant de servir, ajouter quelques framboises sur le dessus.



RCS Avignon B622980027 - McComidit France SAS



DES DESSERTS créatifs et gourmands



NOUVEAU
DESIGN

APPORTEZ TEXTURE, DOUCEUR ET FANTAISIE À VOS DESSERTS



À INCORPORER ET À PARSEMER



inclusion



saupoudrage



bonne tenue
en cuisson



DÉCORS À PARSEMER



saupoudrage



IDÉE RECETTE :
À incorporer dans vos préparations pour cookies, muffins, brioches, brownies ou en topping sur tous vos desserts !



IDÉE RECETTE :
À saupoudrer sur vos glaces, crêpes, donuts, crèmes dessert...

COULEUR D'ORIGINE NATURELLE

SANS CONSERVATEUR

