

COOKIES AU FUDGE CARAMEL



POUR 20 COOKIES

INGRÉDIENTS :

- 220g de beurre ramolli
- 160g de Pâte de vanille Bourbon Vahiné
- 200g de sucre
- 3g de fleur de sel
- 2 œufs
- 340g de farine
- 100g de Noisettes Pralinées Vahiné
- 100g de Pépites Fudge Caramel Vahiné



1. 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.
2. Ajouter ensuite les œufs, mélanger à nouveau.
3. Incorporer la farine et le sel, puis les **noisettes pralinées** et les **fudges caramel**.
4. Laisser reposer la pâte une heure au frais.

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

TIRAMISU FRAMBOISE

POUR 10 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 500g de mascarpone
- 1 pincée de sel
- 300g de biscuits à la cuillère
- 300g d'eau
- 150g de sucre
- 1 gousse de Vanille Bourbon Vahiné
- 400g de framboises
- 100g de Pralines Amandes Vahiné



1. 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.
2. Ajouter le mascarpone aux jaunes puis fouetter pour avoir un mélange bien épais.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs délicatement à la préparation.

4. 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.
5. Disposer quelques framboises et les **pralines amandes** sur le biscuit puis recouvrir de la crème vanillée. Laisser minimum 4h au frais.
6. Avant de servir, ajouter quelques framboises sur le dessus.



RCS Avignon 8622980027 - McCormick 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



901194505 – 550g
110 portions

514920 – 540g
120 portions

900837597 – 440g
100 portions



901632118 – 520g
100 portions



901613863 – 550g
100 portions

DÉCORS À PARSEMER



saupoudrage



901589650 – 400g
120 portions



900954681 – 150g
100 portions



515260 – 820g
120 portions



901576360 – 700g
120 portions

COULEUR D'ORIGINE
NATURELLE

SANS
CONSERVATEUR



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...