FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Œufs de Pâques

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
300 g	Chocolat Blanc Satin 29% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137304
1	Chocolat lactée caramel 31% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0137367
300 g	Chocolat noir Force Noire 50% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137376
100 g	Pailleté feuilletine pur beurre en boîte 2,5 kg CACAO BARRY	0015395
200 g	Praliné noisette-amande en seau 1 kg CACAO	0024016

Étapes de préparation

1. Tempérer les différents chocolat pour la réalisation des moulages.
2. Mélanger le praliné et la feuilletine.
3. Réaliser les moulages en disposant une première couche fine au pinceau. Laisser reposer quelques minutes.
4. Ajouter ensuite le fourrage praliné.
5. Fermer l'ensemble avec une dernière couche de chocolat.
6. Démouler après quelques minutes de repos à température ambiante.

Le bon accord vin

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Crémant de Loire blanc brut AOC en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation