FINGER CACAHUÈTES & CHOCOLAT BLANC

COMPOSITION

Base cookie
Croustillant beurre de cacahuètes
Ganache montée cacahuètes
Topping caramel beurre salée

INGRÉDIENTS

1. Base cookie

80 g - Base 16 x4

1	kg	Mix cookie DAWN
150	g	Beurre
80	g	Eau
150	g	Cacahuètes grillées concassées

2. Croustillant beurre de cacahuètes

20 g - Base cookie

500	g	Pur beurre de cacahuètes DAWN
120	g	Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN
80	g	Brisures de crêpe

3. Ganache montée chocolat blanc

90	g	Lait
55	g	Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN
45	g	Pur beurre de cacahuètes
15	g	Sanatine DAWN
280	g	Crème liquide

4. Topping au caramel

100	g	Sucre
110	g	Crème liquide
80	g	Beurre salé

PRÉPARATION

1. Base cookie

Réaliser la pâte à cookie en incorporant le beurre à votre préparation pour cookie. Lorsque le mélange sable, ajouter le liquide puis les cacahuètes. Passer au frais avant d'étaler dans des formes oblongues de 6mm. Cuire à 160°C degré 14 min.

2. Croustillant beurre de cacahuètes

Mélanger le chocolat fondu au Pur beurre de cacahuètes tempéré. Ajouter les brisures de crêpes.

3. Ganache montée chocolat blanc

Faire bouillir le lait. Verser sur le chocolat fondu et le Pur beurre de cacahuètes. Mixer. Ajouter la Sanatine puis la crème liquide en 3 fois. Laisser reposer 4 h minimum au frais. Monter la quantité nécessaire.

4. Topping caramel

Cuire le sucre à sec. Le décuire avec la crème liquide chaude. Laisser tiédir et mixer le beurre salé à 45°C. Utiliser tempéré.

ASSEMBLAGE

Déposer le croustillant cacahuète sur la base de cookie cuit puis des pointes de ganache chocolat blanc cacahuètes. Décorer de pastilles de chocolat et de traits de sauce caramel.

Code article	Produit	Conditionnement
6.00077.006	**Mix cookie**	Sac 3,5 kg
5.30588.508	**Pur beurre de cacahuètes**	Seau 3 kg
8.01323.400	**Chocolat blanc Cabo Blanco**	Sac 5 kg
2.03428.114	**Sanatine - Gélifiant**	Sachet 1kg

DES QUESTIONS OU BESOIN D'INSPIRATION ?

Contactez-nous au **03 20 10 30 03** ou rendez-vous sur **DAWNFOODS.COM**