

www.snacking.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Moelleux au chocolat coeur caramel au sel de Guérande



Traiteur de Paris décline l'un de ses grands classiques, le Moelleux au chocolat, avec une nouvelle recette gourmande. À la dégustation, ce dessert à la texture fondante révèle en effet en bouche des notes chocolatées et toute l'onctuosité du caramel au beurre et au sel de Guérande. Grâce à sa cuisson minute, ce dessert offre un service simple et rapide. Aussi bien destiné à une offre snacking qu'à la restauration traditionnelle, il pourra être servi tel quel ou accompagné d'une quenelle de glace vanille ou de crème fouettée, pour un dressage à l'assiette. Concocté avec des ingrédients naturels rigoureusement sélectionnés (des œufs de poules élevées au sol, du beurre, du chocolat 60% de cacao certifié UTZ, du caramel au beurre et au sel de Guérande), ce dessert convient parfaitement aux végétariens. Enfin, le Moelleux cœur caramel au sel de Guérande est garanti sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel, ni exhausteur de goût.

Remise en oeuvre : 14 min à 165°C au four traditionnel ou 40 - 50 sec. à 750W au micro-ondes
Conditionnement : 20 pièces de 100 g (2 Kg) - Ø 7cm