



## FR Tablettes chocolat au lait avec crunchy caramel

## GB Milk chocolate tablets with crunchy caramel

### Ingrédients pour 2 tablettes de 100g

Ingrédients	Quantité
Chocolat au lait	180 g
Crunchy caramel	20 g

### Ingredients for 2 tablets of 100g

Ingredients	Quantity
Milk chocolate	180 g
Crunchy caramel	20 g

### Caramel recommandé

Crunchy caramel - CR 01

### Recommended Caramel

Crunchy caramel - CR 01

### Mode Opérateur

1. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie à 45°C.
2. Le refroidir en le malaxant sur un marbre à 20°C.
3. Réchauffer à 28°C.
4. Incorporer le crunchy caramel CR 01.
5. Remplir les moules des tablettes avec cette préparation.
6. Conserver à 15°C pendant 4h.
7. Après la cristallisation, démouler en renversant.
8. Conserver à 10°C à l'abri de l'humidité.

### Operating Procedure

1. Melt milk chocolate until it reaches 45°C.
2. Let cool while kneading on a marble plate at 20°C.
3. Heat again to 28°C.
4. Add crunchy caramel CR 01.
5. Fill the tablets moulds with the mixture.
6. Keep at 15°C for 4h.
7. After crystallization, put upside down to unmould the tablets.
8. Keep in a dry place at 10°C.