



Alliance du poivre et de notes d'agrumes plébiscitée par les Chefs

FR Chocolat blanc / citron Eclats de caramel sel & poivre

Ingrédients

Ingrédients	Quantité
Chocolat blanc	160 g
Arôme citron	Dosage fourni sur l'emballage
Eclats de caramel sel & poivre	40 g

Caramel recommandé

Eclats de caramel sel & poivre - PEPPER 14

Mode Opérateur

1. Faire fondre le chocolat blanc à 43°C.
2. Le refroidir en le malaxant sur un marbre à 20°C.
3. Réchauffer à 28°C.
4. Incorporer l'arôme citron.
5. Incorporer les éclats de caramel sel & poivre.
6. Remplir les moules des tablettes avec cette préparation.
7. Conserver à 10°C pendant 4h.
8. Après la cristallisation, démouler en renversant.
9. Conserver à 4°C à l'abri de l'humidité.

GB White chocolate / lemon Salt & pepper caramel flakes

Ingredients

Ingredients	Quantity
White chocolate	160 g
Lemon flavour	Dosage on product packaging
Salt & pepper caramel flakes	40 g

Recommended Caramel

Salt & pepper caramel flakes - PEPPER 14

Operating Procedure

1. Melt white chocolate until it reaches 43°C.
2. Let cool while kneading on a marble plate at 20°C.
3. Heat again to 28°C.
4. Add lemon flavour.
5. Add salt & pepper caramel flakes.
6. Fill the tablets moulds with the mixture.
7. Keep at 10°C for 4h.
8. After crystallization, put upside down to un mould the tablets.
9. Keep in a dry place at 4°C.