

Les incontournables *Croquants*

L'authenticité réinterprétée
avec élégance et croustillance




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

“Sublimez vos créations avec cette collection d'exception !”

Depuis plus de 100 ans, la marque Marguerite sélectionne des ingrédients nobles, répondant aux plus hautes exigences techniques, esthétiques et gustatives. Elle accompagne ainsi les **artisans passionnés dans la pratique de l'art délicat et précis de la pâtisserie**, tout en nourrissant leur créativité. Grâce à ses nombreux coups de génie, Marguerite est devenue une référence emblématique en France et à travers le monde.

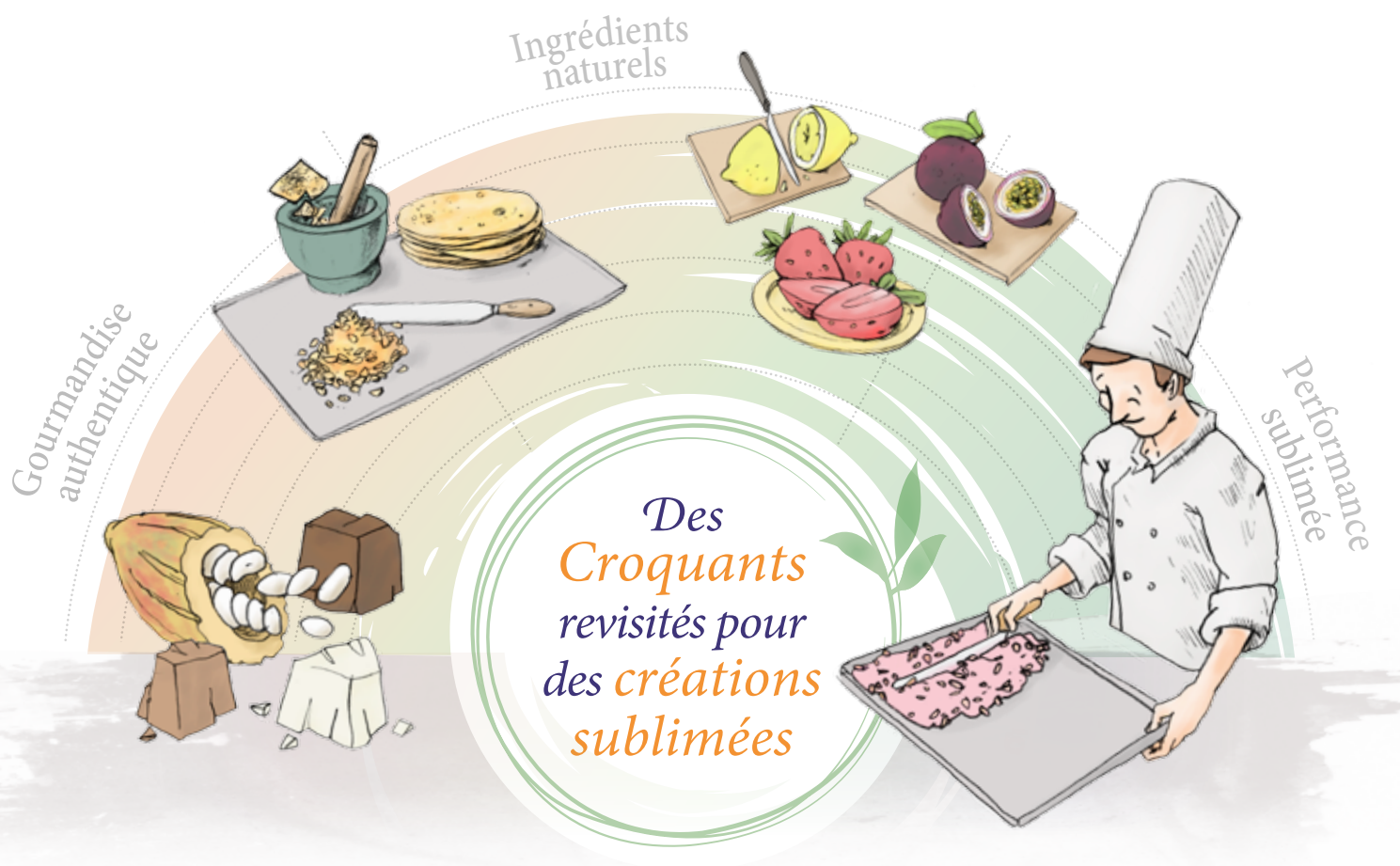
Pionnière dans la conception d'avant-produits de pâtisserie, elle n'a cessé d'évoluer tout en restant fidèle à **son principe fondateur : offrir des solutions d'exception**.

Sa quête d'excellence et son goût pour l'innovation ont donné naissance à des créations iconiques, comme sa collection de Croquants, débutée en 2006 avec le célèbre Pralin Croquant. Utilisés en insert, palet, glaçage ou en fine couche dans les entremets, ces ingrédients premium contribuent en toute simplicité à respecter la règle d'or des textures : allier croquant, fondant et moelleux.

Aujourd'hui, Marguerite revisite ses Croquants pour **sublimer leur dégustation et en faciliter l'utilisation**, répondant ainsi aux attentes des plus fins gourmets et des grands chefs pâtissiers...

Parce que votre art exige le meilleur ! ”





Une collection réinventée pour une gourmandise sublimée

Marguerite réinvente ses Croquants pour répondre aux attentes des artisans et des consommateurs **en quête d'authenticité et de naturalité**. Avec soin et exigence, ses pâtisseries ont sélectionné des ingrédients d'exception pour donner naissance à une nouvelle génération de Croquants, fidèle aux valeurs de la marque et à son engagement pour un assortiment Clean label.

Cette collection revisite l'excellence en associant des ingrédients nobles, comme **du chocolat, des arômes naturels uniques, des extraits végétaux qui subliment les couleurs, et des brisures de crêpes au bon goût de beurre**, fabriquées dans l'atelier historique de Marguerite situé en Alsace.

Polyvalents et prêts à l'emploi, ces Croquants premium présentent une **texture parfaitement homogène et souple**, permettant aux pâtisseries de repousser les limites de leur créativité.

Si la pâtisserie évolue, Marguerite reste fidèle à ses fondamentaux : **esthétique, technicité et passion**. Avec cette collection revisitée, la marque continue d'écrire l'histoire de la pâtisserie contemporaine, en alliant tradition et innovation.


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Des *Croquants* dans l'air du temps

Redécouvrez les saveurs des incontournables Croquants Marguerite et des suggestions d'alliances gourmandes  et créatives  proposées par les pâtissiers de la marque.

■ Les emblématiques

Pralin Croquant



Référence emblématique de la marque depuis 2006, le Pralin Croquant associe avec élégance la délicatesse du chocolat au lait, la richesse du pralin et la croustillance irrésistible des brisures de crêpes au bon goût de beurre.



Fruits acidulés comme le fruit de la passion, le citron ou des fruits rouges, chocolat au lait, sésame, fruits secs



Fève tonka, marron, cognac*, noix de pécan et sirop d'érable, yuzu

Croquant Chocolat Blanc

Délicate et raffinée, cette déclinaison au chocolat blanc généreux et aux brisures de crêpes dorées dévoile une texture croustillante et une douceur exquise qui fera craquer plus d'un gourmand.



Fruits rouges, citron vert, coco, pistache, riz soufflé, notes chocolatées, café, sésame blanc ou noir



Rose, fleur d'oranger, thé matcha, cranberry, cardamome, safran, curry



Croquant Chocolat Noir Noisettes

Véritable plaisir pour les papilles, cette référence associe la puissance aromatique du chocolat noir à la douceur des noisettes torréfiées, le tout relevé par une texture croquante irrésistible.



Fruits exotiques, citron, orange, cerise, poire, coco, praliné, autres chocolats



Fève tonka, menthe, yuzu



■ Les originaux

Croquant Caramel Fleur de Sel

Grand incontournable de la collection, cette déclinaison gourmande équilibre avec finesse les nuances vanillées et beurrées du caramel, la subtilité de la fleur de sel et la croustillance des brisures de crêpes.



Pomme caramélisée, chocolat noir, praliné, inclusions de cacahuètes ou de pop-corn.



Banane pour évoquer les célèbres saveurs de *banoffee*





Croquant Spéculoos

Cette recette de Croquant marie la subtilité du chocolat blanc à la texture croustillante et aux notes épicées du célèbre biscuit spéculoos, offrant une saveur à la fois chaleureuse et réconfortante.

☺ Poire, pomme, framboise, chocolat au lait ou noir, café, caramel ou épices douces comme la cannelle

✿ Thé Earl Grey, bergamote

Croquant Pistache

Ce Croquant révèle toute l'intensité de la pistache, sublimée par la douceur du chocolat blanc. Les brisures de crêpes apportent une texture croustillante, pour une expérience délicieusement gourmande.

☺ Abricot, framboise, cerise, agrumes, miel, chocolat noir, amande, nougat

✿ Fleur d'oranger, rose



■ Les notes fruitées

Croquant Tentation Passion

Création signature pour les 100 ans de Marguerite, cette recette marie avec audace la finesse du chocolat blanc et la fraîcheur intense du fruit de la passion.

☺ Fruit de la passion, mangue, coco, banane, notes chocolatées, caramel, fruits secs, cocktails et spiritueux*

✿ Gingembre, poivre de Sichuan, hibiscus, jasmin



Croquant Fruits Rouges

D'un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur, le Croquant Fruits Rouges mêle avec brio le chocolat blanc à de tendres morceaux de fraises et de framboises, relevés par des inclusions croustillantes.

☺ Fraise, framboise, cassis, citron, pistache, notes chocolatées, produits laitiers type fromage blanc, praliné

✿ Verveine, citronnelle, rhubarbe, basilic, hibiscus, kirsch*



Croquant Citron Meringué

Inspirée par un grand classique de la pâtisserie française, cette référence associe avec harmonie l'acidité du citron, la rondeur du chocolat blanc et la légèreté des éclats de meringue.

☺ Poire, pomme, agrumes, fruits exotiques, praliné, saveurs vanillées ou chocolat noir

✿ Thym, pavot, basilic, limoncello*



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Passionnement

Recette pour 6 entremets moule Silikomart® «Eclipse»

Biscuit Praliné

350 g	Sucre
200 g	Œufs
200 g	Pralin Douceur Amandes Noisettes
400 g	Farine
25 g	Poudre à lever
430 g	Beurre

Monter le mélange sucre, œufs et pralin pendant 10 min à grande vitesse. Ajouter la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever, finir en ajoutant le beurre fondu. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé à 175 °C pendant 10 - 12 minutes.

Masse Gélatine

20 g	Gélatine poudre 200 Bloom
120 g	Eau froide

Mélanger ensemble les deux ingrédients. Placer au froid positif.

Mousse Fruits de la Passion

100 g	Lait
200 g	Sucre
110 g	Masse gélatine
400 g	Purée de fruits de la passion
700 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss

Chauffer le lait, le sucre et la masse gélatine à environ 40 °C. Verser le mélange sur la purée de fruits de la passion, puis ajouter la crème légèrement montée.

Mousse Chocolat Lait

90 g	Jaunes d'œuf pasteurisés
25 g	Œuf pasteurisé
180 g	Sucre
30 g	Masse gélatine
1 260 g	Chocolat Lait 34 % - Artisanal
1 575 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss

Au batteur, monter les jaunes, l'œuf et le sucre pendant 5 minutes à grande vitesse. En fin de battage, ajouter la masse gélatine fondue. Faire fondre le chocolat au lait et incorporer délicatement le premier mélange. Puis, ajouter la crème légèrement montée.

Glaçage Praliné

1 000 g	Royal Miroir Chocolat Blanc
100 g	Pralin Douceur Amandes Noisettes

Chauffer le miroir à 45 °C, puis ajouter le pralin. Mixer. Utiliser à 35 °C.

Socle Praliné

1 050 g	Pralin Croquant
50 g	Riz soufflé

Chauffer **Pralin Croquant** à 35 °C, puis ajouter le riz soufflé. Dresser 180 g dans des cercles de Ø 20 cm et placer au grand froid. Démouler et réserver pour le montage.

Montage et finition

Après refroidissement du biscuit praliné, découper 6 disques de Ø 14 cm et les disposer dans des cercles.

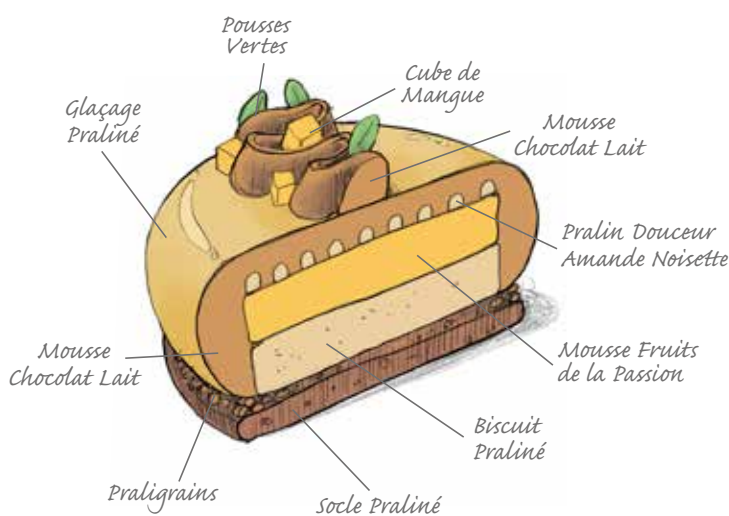
Dresser la mousse fruits de la passion (250 g/cercle) et placer au grand froid.

Démouler et dresser en tourbillon **Pralin Douceur Amandes Noisettes** à la poche munie d'une douille Ø 6 mm (40 g/pièce). Placer au grand froid.

Dans les moules «Eclipse», dresser la mousse chocolat lait (450 g/moule) et placer l'insert (biscuit vers le haut). Placer au grand froid. Démouler et glacer avec le glaçage praliné.

Masquer la base avec du **Praligrains**, puis déposer sur le socle praliné.

Pour le décor, dresser le restant de mousse chocolat lait avec une douille St-Honoré de 20 (50 g/pièce), déposer des pousses vertes et des cubes de mangue.



*Les
incontournables
Croquants*



Yourt

Recette pour 6 entremets moule Silikomart® «Savarin 180/1 »

Biscuit Joconde

145 g	Sucre glace	40 g	Farine
145 g	Poudre d'Amandes Blanchies	35 g	Beurre
QS	Zestes de citron	270 g	Blancs d'œuf
205 g	Œufs	65 g	Sucre

Monter le mélange sucre glace, **Poudre d'Amandes Blanchies**, zestes de citron, œufs et farine. Ajouter le beurre fondu chaud, puis ajouter les blancs d'œuf montés et serrés avec le sucre. Avec une douille de Ø 10 mm, dresser 12 anneaux de Ø 16 cm avec un vide central de Ø 8 cm. Cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

Masse Croustillante Chocolat Blanc

1 000 g Croquant Chocolat Blanc

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Masse Gélatine

20 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
120 g	Eau

Mélanger ensemble les deux ingrédients. Placer au froid positif.

Crèmeux Citron

90 g	Jus de citron
75 g	Sucre
115 g	Œufs
8 g	Masse gélatine
165 g	Beurre

Porter à ébullition le jus de citron et le sucre. Verser sur les œufs et porter à nouveau à ébullition. Ajouter la masse gélatine, puis le beurre. Placer au froid positif.

Marmelade d'Agrumes

375 g	Pomelos
375 g	Oranges
90 g	Staboline 815
12 g	Pectine NH
15 g	Sucre

Chauffer à 40 °C les segments de pomelos et d'oranges avec **Staboline 815**. Verser en pluie la pectine NH mélangée à sec avec le sucre. Laisser réduire à feu moyen pendant environ 15 min, jusqu'à obtention d'une consistance de marmelade.

Mousse Yaourt

175 g	Jaunes d'œuf pasteurisés
300 g	Sucre
855 g	Yaourt nature
120 g	Masse gélatine
1 075 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss

Monter ensemble les jaunes d'œuf et le sucre. Mélanger le yaourt avec la masse gélatine fondue chaude. Y ajouter le mélange jaunes d'œuf/sucre puis la crème légèrement montée.

Chantilly Citrons Verts

500 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss
50 g	Staboline 660
QS	Zestes de citrons verts

Au batteur muni du fouet, monter la crème avec **Staboline 660** jusqu'à obtention d'une chantilly pas trop ferme. Incorporer délicatement les zestes à la chantilly.

Montage et finition

Étaler la masse croustillante chocolat blanc dans un cadre 40 x 60 cm avec une feuille Silpat®. Laisser figer quelques instants au froid positif, puis détailler 6 anneaux de Ø 16 cm et évider chaque centre avec un emporte-pièce de Ø 8 mm. Réserver au grand froid. Le reste de croquant pourra être refondu et réutilisé ultérieurement.

Après cuisson et refroidissement des anneaux de biscuit joconde, les retailer si besoin. Puis, dresser le crèmeux citron sur 6 biscuits, à la poche, avec une douille unie de Ø 8 mm (75 g/anneau). Placer l'anneau de masse croustillante chocolat blanc sur le crèmeux et réserver au congélateur pour le montage.

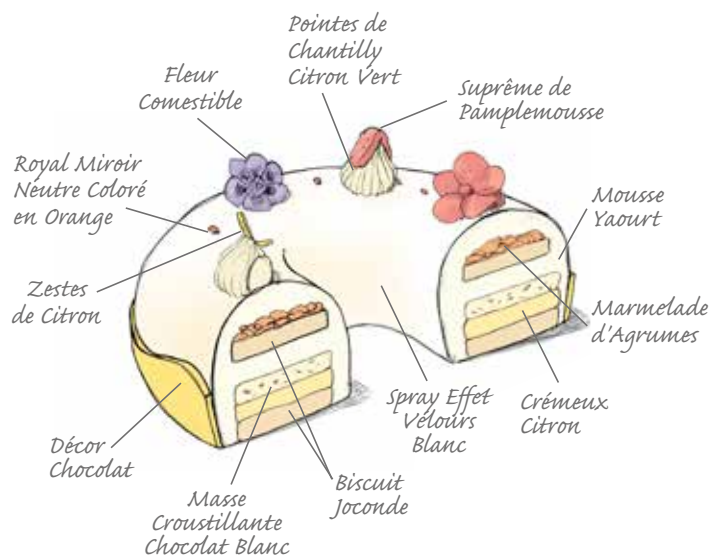
Sur les anneaux de biscuits restants, étaler la marmelade d'agrumes (90 g/anneau) et réserver au grand froid.

Garnir les moules Silikomart® «Savarin 180/1 » au 1/3 de mousse yaourt. Chemiser le moule et déposer un anneau de joconde/marmelade (biscuit vers le haut), et compléter au 2/3 de mousse yaourt. Obtenir avec l'anneau biscuit/crèmeux/croquant (biscuit vers le haut), puis passer au grand froid.

Démouler, puis pulvériser de **Spray Effet Velours Blanc**.

Sur le pourtour, disposer une bande réalisée avec **Chocolat Blanc 29 % - Artisan**, coloré en jaune.

Décorer de pointes de chantilly citrons verts, de points de **Royal Miroir Neutre** coloré en orange, de fleurs comestibles, de zestes de citron et de suprêmes de pamplemousse.



Les incontournables Croquants



Perle de Rosée

Recette pour 32 pièces individuelles, moule «Stone 85» Silikomart®

Biscuit Financier

110 g Beurre
200 g Sucre glace
70 g Poudre d'Amandes Blanchies
75 g Farine
200 g Blancs d'œuf
20 g Staboline 815

Réaliser un beurre noisette et laisser refroidir. Mélanger et tamiser les poudres ensemble. Puis, ajouter les blancs d'œuf et **Staboline 815**. Ajouter le beurre refroidi. Verser dans un demi-cadre 30 x 40 cm et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

Masse Croustillante Fruits Rouges

450 g Croquant Fruits Rouges

Donner au produit la texture désirée en modifiant sa température.

Confit Framboise Citron Vert

200 g **Stabofour Framboise Pépins Linzer**
200 g Purée de framboises
5 g Pectine NH
8 g Sucre
32 g Staboline 815
100 g Glucose Cristal
6 g Solution d'acide citrique
1/4 pce Zestes de citron vert

Porter à ébullition **Stabofour Framboise Pépins Linzer**, la purée de framboises et la pectine NH mélangée avec le sucre. Ajouter **Staboline 815** et **Glucose Cristal**, puis faire bouillir à nouveau. Ajouter la solution d'acide citrique et les zestes de citron vert. Verser la préparation dans les empreintes du moule Flexipan® FP 1031 mini muffins Ø 51 mm (15 g/empreinte) et surgeler. (Ne pas remplir les empreintes jusqu'au bord).

Masse Gélatine

25 g Gélatine poudre 200 Bloom
150 g Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Mousse Litchis

200 g Veneziana
100 g Eau
130 g Masse gélatine
450 g Purée de litchis
400 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss

Réaliser une meringue italienne en mélangeant au batteur muni du fouet, **Veneziana** et l'eau froide pendant 10 min à grande vitesse.

Mélanger la masse gélatine fondue à la purée de litchis, puis incorporer délicatement la meringue italienne et la crème légèrement montée.

Voile de Framboise (décor)

250 g Eau
QS Sirop de framboise
4 g Agar-agar
21 g Masse gélatine

Chauffer l'eau avec le sirop de framboise jusqu'au premier bouillon puis verser l'agar-agar en pluie. Faire bouillir en mélangeant pendant 1 min. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Verser dans un tapis Flexipan® à rebord 40 x 60 cm, préalablement graissé avec **One Spray**, et laisser figer au réfrigérateur pendant 3 h. Détailler ensuite des disques de Ø 85 mm.

Montage et finition

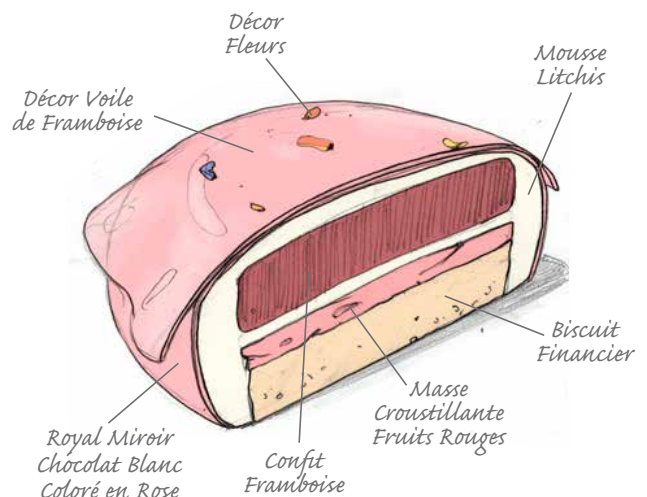
Après refroidissement du biscuit financier, conserver en cadre et étaler la masse croustillante fruits rouges. Laisser figer au grand froid. Puis, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce uni de Ø 5 cm. Réserver au grand froid.

À l'aide d'une poche, dresser la mousse litchis dans les empreintes des moules Silikomart® Stone 85 (+/- 35 g), chemiser les bords puis placer l'insert de confit framboise citron vert. Ajouter un peu de mousse litchi (+/- 5 g) et obturer avec un disque de biscuit et croquant. Surgeler.

Démouler et glacer avec **Royal Miroir Chocolat Blanc** coloré en rose, chauffé à +/- 35 °C.

Déposer ensuite un voile de framboise sur le dessus et décorer de fleurs séchées.

Ce décor gélifié ne tient pas à la congélation/décongélation, il sera donc à disposer au moment de la mise en vitrine.



*Les
incontournables
Croquants*



fleur de Sésame

Recette pour 4 tartes de Ø 18 cm

Pâte Sucrée Noire

360 g	Beurre
270 g	Sucre glace
90 g	Poudre d'Amandes Blanchies
165 g	Œufs
3 g	Sel
9 g	Charbon végétal en poudre
750 g	Farine

Mélanger au batteur, à la feuille, le beurre ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter dans l'ordre la **Poudre d'Amandes Blanchies**, les œufs tempérés, le sel, le charbon végétal et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 4 h avant utilisation.

Dorure Noire

60 g	Jaunes d'œuf
15 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss
QS	Charbon végétal en poudre

Mélanger les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une dorure noire.

Crèmeux Citron

100 g	Jus de citron jaune	120 g	Œufs
50 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss	70 g	Sucre
85 g	Beurre	20 g	Tradextra
70 g	Glucose Cristal	90 g	Beurre de cacao
1 pce	Zestes de citron jaune		

Faire bouillir le jus de citron, la crème, le beurre, le glucose et les zestes de citron. Verser sur les œufs préalablement émulsionnés avec le sucre et **Tradextra**, puis porter de nouveau à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre de cacao et mixer. Refroidir rapidement et réserver pour le montage.

Praliné Sésame Noir

250 g	Sésame noir
250 g	Désicroq
30 g	Huile de pépins de raisin

Mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile, puis étaler en fine couche sur une plaque de cuisson. Faire légèrement caraméliser au four ventilé à 180 °C pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir, puis mixer au Robot-Coupe® jusqu'à obtention d'une pâte. Ajouter ensuite l'huile pour fluidifier le praliné.

Masse Croustillante Citron Meringué

900 g	Croquant Citron Meringué
-------	--------------------------

Donner au produit la texture désirée en modifiant sa température.

Masse Gélatine

10 g	Gélatine poudre 200 Bloom
60 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Ganache Montée Noix de Coco

400 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss ⁽¹⁾
300 g	Chocolat Blanc 29 % - Artisal
60 g	Masse gélatine
480 g	Purée de noix de coco
400 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss ⁽²⁾

Porter la crème⁽¹⁾ à ébullition et verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine. Mélanger et mixer. Ajouter la purée de noix de coco et la crème⁽²⁾ froide. Mixer à nouveau. Filmer au contact et réserver au frais pendant 12 h.

Montage et finition

Étaler la pâte sucrée noire à 3 mm d'épaisseur et foncer 4 cercles à tarte de Ø 18 cm beurrés. Cuire à blanc au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

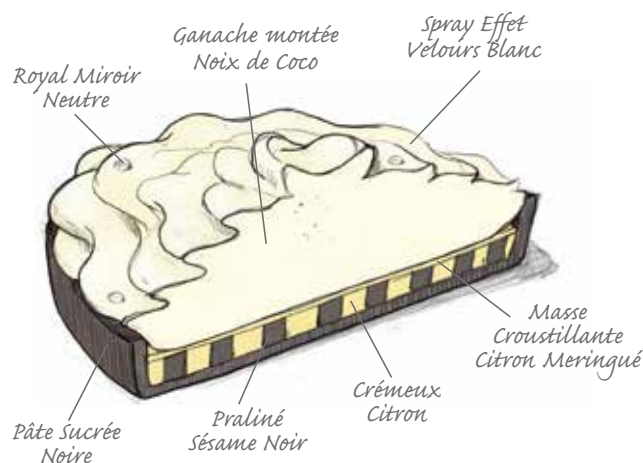
Après refroidissement, dresser en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille Ø 8 mm, le crèmeux citron dans le fond de tarte (+/- 140 g), en laissant de l'espace entre les spirales. Dans ces interstices, dresser le praliné sésame noir en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille Ø 8 mm (+/- 100 g).

Étaler la masse croustillante citron meringué dans un cadre 40 x 60 cm et laisser figer au frais. Détailler des disques de Ø 16 cm et les placer sur les tartes garnies. Le restant de croquant pourra être refondu et réutilisé ultérieurement.

Au batteur, muni du fouet, monter la ganache noix de coco jusqu'à obtention d'une texture mousseuse pas trop ferme. Dresser un léger dôme sur le dessus du disque de masse croustillante (+/- 200 g) qui servira de base pour le dressage de la fleur.

Garnir une poche munie d'une douille pétale 125 Wilton® avec le restant de ganache montée noix de coco et dresser des pétales de l'extérieur vers le centre de la tarte, afin de réaliser une fleur. Surgeler.

Pulvériser légèrement de **Spray Effet Velours Blanc**, puis décorer de quelques gouttes de **Royal Miroir Neutre** réalisées au cornet et disposer une feuille d'argent.



*Les
incontournables
Croquants*



Baklava

Recette pour 4 entremets Ø 18 cm, moule silicone Petal «KE014» Pavoni®

Biscuit Pâte d'Amande à la Pistache

230 g Pâte d'Amande Supérieure 50 %
70 g Pâte de pistache
230 g Œufs
50 g Farine
40 g Beurre

Détendre la **Pâte d'Amande Supérieure 50 %** avec la pâte de pistache puis ajouter graduellement les œufs.
Faire mousser l'appareil au fouet pendant 10 min.
Ajouter ensuite la farine tamisée puis le beurre fondu.
Dresser 150 g dans des cercles de Ø 14 cm.
Cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 8 min.

Masse croustillante Pistache et Noix

350 g Croquant Pistache
60 g Noix

Fondre **Croquant Pistache** et y ajouter les noix préalablement concassées.

Masse Gélatine

20 g Gélatine en poudre 200 Bloom
120 g Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Crèmeux Miel

340 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss
135 g Jaunes d'œuf
340 g Miel
55 g Masse gélatine

Porter la crème à ébullition et verser sur les jaunes d'œuf et le miel préalablement mélangés ensemble. Cuire le tout à 85 °C comme une crème anglaise.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine et mixer.
Faire refroidir rapidement à 15 - 20 °C.

Ganache Montée Chocolat Blanc Fleur d'Oranger

380 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss⁽¹⁾
30 g Glucose Cristal
1 pce Gousse de vanille
300 g Chocolat Blanc 29 % - Artisal
65 g Masse gélatine
525 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss⁽²⁾
75 g Fleur d'oranger

Porter à frémissement la crème⁽¹⁾ avec **Glucose Cristal** et la gousse de vanille grattée.

Verser le liquide chaud sur le **Chocolat Blanc 29 % - Artisal**, ajouter la masse gélatine, puis mélanger et mixer.

Finir en ajoutant la crème⁽²⁾ bien froide avec la fleur d'oranger et mixer à nouveau. Filmer au contact et réserver au frais pendant 12 h.

Décor Pâte Filo

4 pcs Feuilles de pâte filo
QS Beurre
QS Miel

Badigeonner les feuilles de pâte filo de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, puis les froisser.

Les placer sur une plaque munie d'un papier cuisson et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 8 min.

À la sortie du four, verser un filet de miel sur le dessus.

Montage et finition

Laisser refroidir les biscuits pâte d'amande à la pistache dans les cercles et étaler la masse croustillante pistache et noix (100 g / cercle). Laisser figer brièvement au grand froid.

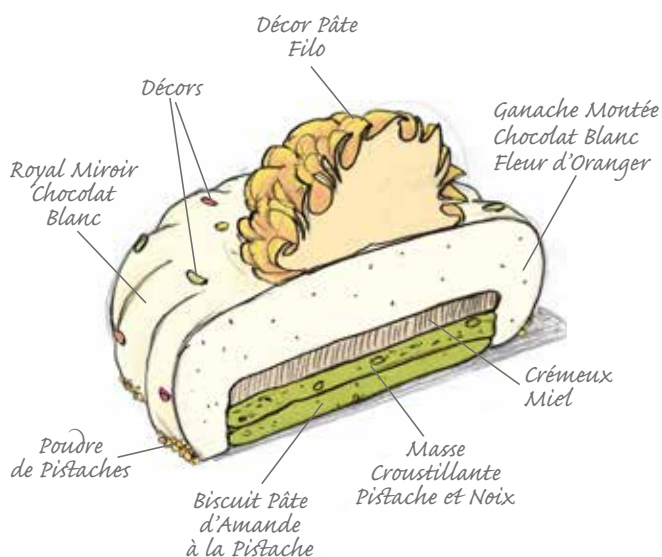
Couler le crèmeux miel (200 g/cercle) et surgeler.

Au batteur muni du fouet, monter la ganache chocolat blanc fleur d'oranger puis, la dresser dans le moule silicone Petal «KE014» Pavoni® (+/- 320 g/moule). Chemiser les bords du moule puis placer l'insert biscuit/croustillant/crèmeux. Lisser le dessus et placer en surgélation.

Démouler et glacer avec **Royal Miroir Chocolat Blanc** chauffé à +/- 35 °C.

Masquer la base de poudre de pistaches et décorer de pistaches concassées et de pétales de roses séchées.

Finir en plaçant un décor de pâte filo sur le dessus.



*Les
incontournables
Croquants*





Passion

Code MDM	Désignation	Description	Conditionnement
10063178	Pralin Croquant	Pâte au praliné amande avec du chocolat au lait et des brisures de crêpes	Seau de 4,5 kg
10057940	Croquant Chocolat Blanc	Pâte au chocolat blanc avec des amandes et des brisures de crêpes	Seau de 4 kg
10185456	Croquant Fruits Rouges	Pâte au chocolat blanc avec des fruits rouges et des brisures de crêpes, aromatisée	Seau de 4 kg
10179021	Croquant Caramel Fleur de Sel	Pâte au chocolat blanc, au caramel et fleur de sel avec des brisures de crêpes, aromatisée	Seau de 4 kg
10170664	Croquant Spéculoos	Pâte au chocolat blanc avec des brisures de spéculoos et de crêpes	Seau de 4 kg
10209708	Croquant Citron Meringué	Pâte au chocolat blanc avec du citron et des brisures de meringues et de crêpes	Seau de 4 kg
10235393	Croquant Tentation Passion	Pâte au chocolat blanc avec du fruit de la passion et des brisures de crêpes, aromatisée	Seau de 4 kg
10063177	Croquant Pistache	Pâte au chocolat blanc avec de la pistache et des brisures de crêpes	Seau de 4 kg
10225536	Croquant Chocolat Noir Noisettes	Pâte au chocolat noir avec des noisettes torréfiées et des brisures de crêpes	Seau de 4 kg

Esthétique Technicité


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 

www.csmingredients.com/france

