

## RECETTE

# BOUCHÉE AUX CACAHUÈTES, MIEL & PÉPITES DE CACAO ZÉPHYR Caramel

## INGRÉDIENTS

**150g Lactée Barry 35%**

**90g** Beurre de cacao Désodorisé

**500g** éclats de cacahuète grillés et salés

**90g** morceaux de cacahuètes grillés salées

**6g** sel de Maldon

**85g** Crumiel (miel cristallisé cristillant)

## PRÉPARATION

Faire chauffer séparément les 150g de **Lactée Barry 35%** et les 90g de Beurre de cacao Désodorisé

Mélanger et verser les éclats de cacahuètes grillés et salés

Ajouter les morceaux de cacahuètes grillées salées, le sel de Maldon et le Crumiel (miel cristallisé croustillant)

Mélanger le tout et pré-cristalliser la pâte à environ 23°C et la déposer dans des moules en silicone en forme de pièces rectangulaires 1.4cù (h) et 1.4 (l) x 3.5cm (L).

