

Praliné feuilletine Crumbler

Par la boulangerie Talmenier
d'aujourd'hui (44)



Préparation
10 min



INGREDIENTS

- 1 kg Praliné
- 360g brisure de pain sec
- 100g couverture lait
- 100g beurre de cacao

PRÉPARATION

- 1 – Broyer votre pain encore mou à l'aide du gros tamis 10mm du Crumbler
- 2 – Passer la poudre 5 minutes au four (180°C) pour que les grains soient très croustillants
- 3 – Verser la brisure de pain et le beurre de cacao fondu pour créer une isolation autour de la brisure de pain
- 4 – Ajouter le praliné et la couverture de lait fondue

Nota : le beurre de cacao permet de conserver le croustillant même après congélation (la poudre de pain n'absorbera pas d'humidité)



Brisure de pain torrifiée au four



Feuilletine



Réalisation finale :
Entremet avec base feuilletine



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@expliceat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Expliceat