

Rose des sables

Crumbler



Préparation
10 min



Refroidissement
12h



PRÉPARATION

INGREDIENTS

pour env.10 pcs

- 100g de pain de la veille
- 100g de beurre
- 150 g de chocolat noir

1 – broyez votre pain de la veille encore mou au gros tamis (10mm) du Crumbler

2 – Etalez les grains grossiers sur une plaque de cuisson et passez-les env.10minutes au four à 180°C pour qu'ils soient bien croustillants comme des corn-flakes

3 – Faites fondre le beurre et le chocolat

4 - versez le mélange beurre-chocolat fondu sur la chapelure épaisse croustillante

5 – Formez des boules sur du papier sulfurisé

6 – Laissez refroidir environ 12h en chambre froide

ASTUCE

Cette recette utilise le potentiel de croustillance de la chapelure épaisse.
Vous pouvez également réaliser des variations au chocolat blanc ou au lait.



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@expliceat.fr



1 – chapelure gros grain avant torréfaction



2 – chapelure gros grain après torréfaction



3 – Façonnage



4 – Rendu final