



Recette élaborée par **Jordi PUIGVERT COLOMER**

LA MANUFACTURE DU GOÛT

PÂTE À TARTINER À BASE DE GIANDUJA

Pour 10 pièces



Jordi Puigvert Colomer
Chef CLUIZEL

Pâte à tartiner

300 g	Pure pâte de noisettes
200 g	Sucre glace
700 g	Gianduja « cœur de noisettes »
16 g	Cacao en poudre
60 g	Huile de tournesol

Raffiner les ingrédients ensemble dans un robot et porter à 24 °C avant de les disposer dans les pots.

Assemblage et finition

Disposer dans les pots destinés à la vente.

Cacao en poudre	réf. 21005
Gianduja	
« cœur de noisettes »	réf. 21105
Pure pâte de noisette	réf. 21210