

# LA PÂTE À TARTINER



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# LA PÂTE À TARTINER

---

## PÂTE À TARTINER

115 g lait concentré non sucré

40 g glucose

190 g **CARAMÉLIA 36%**

40 g **PRALINÉ**

**AMANDE NOISETTE**

**FRUITÉ 50%**

Faire chauffer le lait concentré non sucré avec le glucose. Verser en 3 fois sur le chocolat fondu pour créer une bonne émulsion.

Terminer le mélange en ajoutant le **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ**.

Verser en pot et conserver au réfrigérateur deux semaines maximum.