

## COOKIES AU FUDGE CARAMEL



POUR 20 COOKIES

### INGRÉDIENTS :

- 220g de beurre ramolli
- 160g de Pâte de vanille Bourbon Vahiné
- 200g de sucre
- 3g de fleur de sel
- 2 œufs
- 340g de farine
- 100g de Noisettes Pralinées Vahiné
- 100g de Pépites Fudge Caramel Vahiné



1. Mélanger le beurre mou, la **pâte de vanille** et le sucre avec un fouet, le mélange doit blanchir et avoir la texture d'une crème.
2. Ajouter ensuite les œufs, mélanger à nouveau.
3. Incorporer la farine et le sel, puis les **noisettes pralinées** et les **fudges caramel**.
4. Laisser reposer la pâte une heure au frais.

5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Façonner les cookies en les disposant sur une plaque de cuisson.
7. Faire cuire pendant 6 à 8 min, ils doivent être très légèrement dorés sur les bords.

## TIRAMISU FRAMBOISE

POUR 10 PERSONNES

### INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 500g de mascarpone
- 1 pincée de sel
- 300g de biscuits à la cuillère
- 300g d'eau
- 150g de sucre
- 1 gousse de Vanille Bourbon Vahiné
- 400g de framboises
- 100g de Pralines Amandes Vahiné



1. Séparer les blancs des jaunes. Verser le sucre sur les jaunes et blanchir la préparation au fouet, puis ajouter la pulpe de **vanille**. Conserver la **gousse** pour le sirop.
2. Ajouter le mascarpone aux jaunes puis fouetter pour avoir un mélange bien épais.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs délicatement à la préparation.

4. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la **gousse de vanille**. Tremper les biscuits cuillères dans ce sirop avant de les disposer dans des verrines.
5. Disposer quelques framboises et les **pralines amandes** sur le biscuit puis recouvrir de la crème vanillée. Laisser minimum 4h au frais.
6. Avant de servir, ajouter quelques framboises sur le dessus.



REC Avignon 8622980027 - McCormick France SAS



# DES DESSERTS créatifs et gourmands





**NOUVEAU  
DESIGN**

# APPORTEZ TEXTURE, DOUCEUR ET FANTAISIE À VOS DESSERTS



## À INCORPORER ET À PARSEMER



Inclusion

saupoudrage

bonne tenue  
en cuisson



12%  
D'AMANDES

901194505 – 550g  
110 portions

60%  
DE FRUITS  
À COQUE

514920 – 540g  
120 portions

70%  
DE NOISETTES

900837597 – 440g  
100 portions

## DÉCORS À PARSEMER



saupoudrage



BILLE DE  
CÉRÉALES

901589650 – 400g  
120 portions

TEXTURE  
MOELLEUSE

900954681 – 150g  
100 portions



BASE  
CHOCOLAT  
BLANC

901632118 – 520g  
100 portions

TENDRE  
CARAMEL

901613863 – 550g  
100 portions

COULEUR D'ORIGINE  
NATURELLE

SANS  
CONSERVATEUR



TOUCHE DE  
COULEURS

515260 – 820g  
120 portions

TOUCHE DE  
COULEURS

901576360 – 700g  
120 portions

**IDÉE RECETTE :**  
À incorporer dans  
vos préparations  
pour cookies,  
muffins, brioches,  
brownies ou en  
topping sur tous vos  
desserts !

**IDÉE RECETTE :**  
À saupoudrer sur  
vos glaces, crêpes,  
donuts, crèmes  
dessert...