



Ingredients to reimagine gastronomy



NOUVEAU GOÛT

Crispies Caramel Beurre Salé

**Un
nouveau
goût
rejoint
notre
gamme
de Crispies.
Caramel
Beurre
Salé.**





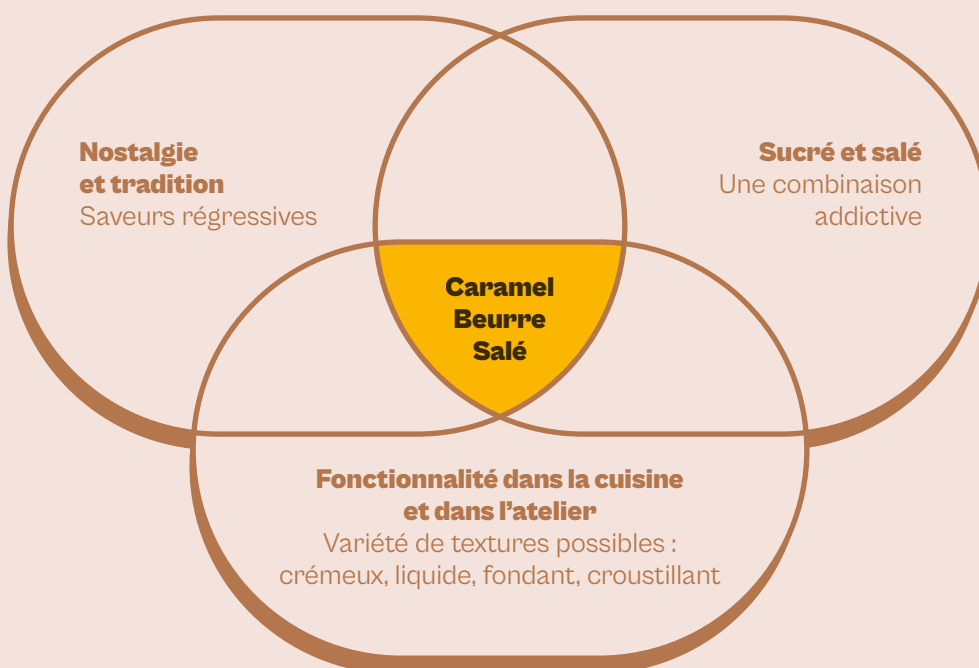
Pourquoi Caramel Beurre Salé ?

Le **Caramel Beurre Salé** est un goût qui évoque des souvenirs indulgents et une douceur chaleureuse. Le subtil contraste salé le rend plus rond, plus intense et plus mémorable en bouche.

Son équilibre entre des notes de caramel, de beurre et de sel ajoute de la profondeur et une saveur persistante.

Son profil rond et enveloppant le rend particulièrement polyvalent, idéal pour les pâtisseries fines, les glaces, les chocolats, les garnitures, les garnitures de finition et les créations de haute gastronomie.

Tout cela rend le **Caramel Beurre Salé** un choix particulièrement judicieux pour notre gamme de Crispies.



**3 versions
de Crispies
au Caramel
Beurre Salé.**

**3 expériences
différentes
en bouche.**

**Applications
multiples.**



CRISPY CARAMEL BEURRE SALÉ

56384 750 G



Pépites de couleur brun doré qui se distinguent par leur fluidité et leur consistance ferme, offrant un croquant authentique et une saveur intense de Caramel Beurre Salé.

CRISPY WET PROOF CARAMEL BEURRE SALÉ

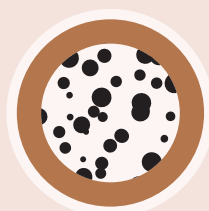
54363 750 G



Morceaux fermes de caramel salé intense enrobés d'un mélange à base de beurre de cacao. Grâce à cette barrière *wet proof*, chaque granulé brun doré conserve sa texture, même en contact direct avec les milieux humides.

PETA CRISPY CARAMEL BEURRE SALÉ

54365 750 G



Noyaux effervescents recouverts d'un mélange à base de beurre de cacao, de poudre de caramel et de fleur de sel. Son revêtement hydrophobe permet aux granulés de conserver leur fermeté et leur capacité à pétiller plus longtemps.



Goût de
Caramel Beurre Salé intense



Enrobage anti-humidité
fait d'un mélange de :
– Beurre de cacao
– Poudre de caramel
– Fleur de sel



Agent de blanchiment
(gomme arabique)



Sucre pétillant
(peta neutre)



LES 3 TYPES DE CRISPIES AU CARAMEL BEURRE SALÉ

	CRISPY CARAMEL BEURRE SALÉ	CRISPY WET PROOF CARAMEL BEURRE SALÉ	PETA CRISPY CARAMEL BEURRE SALÉ
Intensité de goût de Caramel Beurre Salé	 Fort	 Moyen fort	 Faible
Résistance à l'humidité	 Faible	 Fort	 Moyenne
Texture en bouche	Croustillant	Cœur croustillant et fondant dans la bouche.	Fondant dans la bouche avec surprise effervescente.
Durée d'exposition (en jours)	Garnitures de décoration : 1 jour. Applications sèches : 1 semaine pour les garnitures de chocolat, de 6 à 24 mois pour le chocolat pur.	Garnitures de décoration : De 2 à 3 jours. Inclusions : 30 minutes pour les smoothies (servis instantanément), de 2 à 3 jours pour la crème pâtissière ou les flans, de 6 à 24 mois pour les applications sèches comme les pâtes à tartiner ou le chocolat.	
Principales applications	Applications sèches (pâtisseries, biscuits) ou garnitures au chocolat (tablettes, bonbons).	Garnitures de décoration : crème glacée, desserts servis en assiette, pâtisserie, boissons de spécialité, chocolat (tablettes). Garnitures de pâtisserie.	
	 	    	





**Ingredients to
reimagine gastronomy**