



L'ingrédient de votre réussite



Tartelette Poire Marrons

Recette imaginée et réalisée
par Pascal Molines, MOF Pâtissier
Champion du Monde Pâtisserie.



Préparation pour Vermicelles de Marrons

pour finition et décoration de vos pâtisseries, Mont-Blanc, bûches, coupe glacée et desserts.



Réalisation de vermicelles de la plus haute qualité en un temps optimal / souple au pochage.



Prêt à l'emploi / détendre la préparation au batteur puis pocher en douille vermicelle.



Recette clean label sans sirop de glucose / ne nécessite pas l'ajout de matières grasses.

NOUVEAU!



*Concept Fruits, le spécialiste de la châtaigne en Ardèche
crème, purée, pâte de marrons, marrons au sirop.*

www.rogerdescours.fr | service.commercial@concept-fruits.com | 04 75 67 08 63