

Mignardises Caramel-passion :

Ingrédients :

- 30pcs fond de tartelettes
- 300g crémeux caramel-mascarpone
- 200g glaçage caramel-passion
- Décors

Procéder de fabrication :

1. Pocher le crémeux dans les fonds, placer au congélateur.
2. Couler à l'aide du piston le caramel et placer au frais.
3. Décorer.

