

maestranis CHOCOLARIUM⁺

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

NOS MEILLEURES RECETTES AU CHOCOLAT PÂTE À TARTINER AU MUNZ CARAMEL

Préparation: 20 min

100 g Munz Caramel Extra mou

2 dl de crème

1 pincée de fleur de sel
(facultatif)

1. Couper grossièrement les caramels en morceaux.

2. Porter rapidement la crème à ébullition et retirer la casserole du feu.

3. Ajouter les caramels en morceaux et la fleur de sel, laisser reposer 10 minutes. Bien mélanger les morceaux de caramel et les faire fondre à feu doux, tout en continuant de remuer.

4. Lorsque tous les ingrédients sont bien intégrés les uns aux autres, verser la sauce dans un pot en verre rincé à l'eau chaude et le mettre au réfrigérateur une fois refroidi.

Conseil: cette pâte toute fraîche est idéale aussi sur des desserts et des glaces. Elle se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.

