

A propos Mon job Revue de presse Livres du mois F.A.Q. Archives Newsletter RSS | Twitter | Facebook

Papilles & Pupilles

Home Recettes salées Recette sucrées Recettes de pains Boissons Et aussi ... Rechercher sur le blog ...



Filet mignon aux pommes, miel et curry

Publié dans Plats complets, Porc par Anne le 24 janvier 2012

J'aime mélanger la viande de porc et les pommes. Cela fonctionne toujours quel que soit le morceau choisi. Côtes de porc aux pommes et au cidre (je vois que je n'ai jamais mis cette recette, il faut que je...

Suite »

Le Salé

- Apéro
- Bocaux & Conserves
- Entrées
- Féculents
- Légumes
- Oeufs
- Plats complets
- Poissons
- Recettes de fêtes
- Recettes lights
- Tofu
- Viandes


Le Sucré

- Bonbons et autres douceurs
- Cakes
- Desserts avec des fruits
- Chocolat
- Confitures
- Crumbles
- Conserves et bocaux
- Desserts de fête
- Crêpes et gaufres
- Entremets
- Clapnet

Home » Ann'agram » Pâte pralinée Mazet / Praline Paste - Yummy

Pâte pralinée Mazet / Praline Paste - Yummy

Publié dans Ann'agram par Anne le 19 décembre 2012



Depuis plus d'un siècle, la Maison Mazet est l'unique gardienne des secrets de fabrication de l'authentique **Prasline de Montargis**, reine et mère de toutes les confiseries.

Pour la première fois, la gamme **MAZET CUISINE** permet à tous les pâtisseries amateurs de retrouver dans leurs desserts son goût inimitable. Ecrasées, broyées, concassées, fondues et mélangées, les Praslines ont tout enduré pour faire ressortir de manière encore plus vive leurs arômes et permettre à chacun de réaliser facilement des recettes savoureuses.

Les Praslines broyées donnent un ematière inimitable aux gâteaux et pâtisseries. Composées d'un mélange de grain brun (33% d'amandes, 66% de sucre caramélisé, de gomme acacia et de vanille), elles s'associent parfaitement à la poudre de Prasline. Prix : 250 g - 7,60 €

La pâte pralinée noisette est particulièrement recommandée pour fourrer gaufres, crêpes, petits choux et gâteaux. Cuites à l'ancienne avec 50% de fruits secs et 50% de caramel, ces pralinés au teint caramel sont broyés en meules de pierre exhalant des arômes délicats. L'amande plus effacée que la noisette peut aussi être mélangée avec celle-ci. Prix 200 g - 8,90 €

Le site : Maison Mazet

Enjoy !

Contact

Me contacter par e-mail

Des recettes de saison

- Recettes de Janvier (clic)
- Recettes de décembre (clic)

Pub

Veste De Moto -75%
+ de 7 000 Références en Soldes Vite la 2ème Démarque jusqu'à -75%.
3Suisse.fr/Soldes

Choisir sa pub ▶

Des bonus

- Le City Guide Bordeaux (clic)
- Ann'agram (clic)

Abonnement

Rejoignez les abonnés au Flux RSS

Recevez les nouveaux articles par e-mail

Inscrivez-vous à la newsletter mensuelle

vous email

Infos pratiques

- Partenariats, publicité etc.
- Nethiquette et copyright

Qui m'aime me

Vous aimerez peut être :

Petits feuilletés pommes et crème de noisettes
Petits feuilletés pommes et crème de noisettes Le mélange pommes et crème de noisettes, je ne vous raconte pas !! Vous n'avez qu'à ...