

INÉDIT ET CROQUANT, DÉCOUVREZ LES ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS !



**DISPONIBLE DÈS
OCTOBRE 2026**

**LA SAVEUR ICONIQUE
DU POP-CORN**
incontournable et régressive

TOPPING INÉDIT
sur le marché RHF

**TEXTURE
INTENSÉMENT
CRUNCHY**
non soufflée

**RECETTE
CLEAN**

sans arômes, sans
colorants et sans
conservateurs

**INSPIRATIONS
RECETTES**

**Idéal pour tous types de
desserts : de la pâtisserie
raffinée aux incontournables
de la street food.**



**ÉCLATS DE MAÏS CARAMÉLISÉS,
FAÇON POP-CORN**

Code : 901772618

Poids 400g

PCB 6

DLUO 12 mois

COOKIE XXL

CARAMEL ET ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS !



INGRÉDIENTS pour 10 personnes

- 240g de farine
- 180g de sucre roux
- 160g de beurre mou
- 80g d'œuf
- 5g de **levure chimique Vahiné**
- 160g de chocolat noir
- **Sauce Caramel beurre salé Vahiné**
- **Éclats de Pop-corn Caramélisés Vahiné**

PRÉPARATION DE LA PÂTE

- ✿ Mélangez le beurre mou et le sucre roux jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse.
- ✿ Ajoutez l'œuf puis mélangez à nouveau.
- ✿ Incorporez la farine, la **levure chimique** et ajoutez le chocolat noir concassé.
- ✿ Le mélange doit être homogène, laissez-le reposer 30 minutes au frais.

CUISSON

- ✿ Préchauffez le four à 180°C.
- ✿ Chemisez un moule à gâteau d'environ 22 cm et disposez la pâte à cookie, bien répartir.
- ✿ Faites cuire au four pendant 20 minutes : le tour doit être doré et le centre moelleux.

FINITION

- ✿ Laissez tiédir, puis garnissez avec la **sauce Caramel beurre salé** et les **éclats de Pop-Corn**.

