



TARTALETKA SŁONY KARMEL - PEKAN

Krucha migdałowa tarta, krem namelaka z palonego masła, chrupka pekanowa, karmel miso i orzechy pekan.

CENA BRUTTO**17,50 zł**

VAT 5%

CZAS REALIZACJI**24H****PRZYDATNOŚĆ****72H****ŚREDNICA****Ø 7,5 cm**

O produkcji

Jedwabisty krem namelaka na palonym maśle, pod nim chrupka pekanowa, a na wierzchu karmel miso i całe orzechy pekan. Cztery tekstury, jeden kierunek: głęboka, maślano-orzechowa słodycz trzymana w ryzach przez sól i umami. Amerykańskie pie w wydaniu haute patisserie.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Brazylia lub Honduras

Palenie średnie/ciemne

PODAWAJ Z

Espresso i kawy mleczne

*Palone masło i karmel do orzechowych nut***SKŁAD**

Śmietanka 36%, biała czekolada couverture, cukier, masło palone, mleko, orzechy pekan, pralina z orzechów pekan, mleczna czekolada couverture, mąka pszenna, jaja, prażynka, masło kakaowe, syrop glukozowy, żelatyna, sól.

ALERGENY**Gluten (pszenica), mleko, jaja, orzechy (pekan), soja****Może zawierać:** sezam.