



MIX ROCHER COCO CRUMBLER

Avec ce mix l'utilisateur final (votre client) pourra fabriquer des rochers coco à la maison.
Utiliser une bouteille verre de 500ml type TO48 ou un sachet kraft pour le préparer.

INGRÉDIENTS

(pour 20 rochers de 15 g)

VERSER A L'AIDE D'UN ENTONNOIR
DANS LA BOUTEILLE OU LE SACHET DE
MIX À VENDRE :

- 50 g de chapelure fine
- 88 g de sucre blanc
- 125 g de noix de coco râpée
- 20 g d'amandes concassées

A AJOUTER PAR L'UTILISATEUR DU MIX :

- 50 g de beurre doux
- 1 oeuf entier gros calibre
- 5 g de fleur d'oranger

PREPARATION DES ROCHERS POUR L'UTILISATEUR FINAL

- Verser la bouteille dans un bol.
- Mettre l'oeuf et mélanger la préparation.
- Mettre le beurre pommade et malaxer pour obtenir une pâte homogène.
- Façonnez des boules de 3 cm de diamètre.
- Faire cuire 12 min à 180°C.

Conseils : Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue.
L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.

*Proposez ce mix à cookie dans votre
boulangerie dans un bocal en verre ou en
sachet prêt à l'emploi.*

**VOIR EN P.2 et 3 L'ETIQUETTE MODE D'EMPLOI A JOINDRE A LA BOUTEILLE
(A IMPRIMER R/V)**



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr



[@crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/Crumbler)



[Crumbler](https://www.youtube.com/Crumbler)

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicat

Avec les **recettes Crumbler**,
en plus de vous régaler, vous
réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient
de la **chapelure artisanale** réalisée
avec le pain **délicieux mais resté
invendu** de votre boulanger. Elle lui
offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au



www.crumbler.fr Crumbler [crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



PRÉPARATION POUR ROCHERS COCO RESPONSABLES

Avec les **recettes Crumbler**,
en plus de vous régaler, vous
réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient
de la **chapelure artisanale** réalisée
avec le pain **délicieux mais resté
invendu** de votre boulanger. Elle lui
offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au



www.crumbler.fr Crumbler [crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



PRÉPARATION POUR ROCHERS COCO RESPONSABLES

Avec les **recettes Crumbler**,
en plus de vous régaler, vous
réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient
de la **chapelure artisanale** réalisée
avec le pain **délicieux mais resté
invendu** de votre boulanger. Elle lui
offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au



www.crumbler.fr Crumbler [crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



PRÉPARATION POUR ROCHERS COCO RESPONSABLES

CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 - Versez le mix dans un bol.
- 2 - Ajoutez **1 œuf gros calibre (60g)** et mélangez.
- 3 - Ajoutez **50 g de beurre doux** pommade **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.
- 4 - **Façonnez** des boules de 3 cm de diamètre.

5 – Enfourez 12 min à 180 °C.

Conseil : *Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.*

Vous pouvez réaliser environ **20 rochers de 15 g !**

CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 - Versez le mix dans un bol.
- 2 - Ajoutez **1 œuf gros calibre (60g)** et mélangez.
- 3 - Ajoutez **50 g de beurre doux** pommade **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.
- 4 - **Façonnez** des boules de 3 cm de diamètre.

5 – Enfourez 12 min à 180 °C.

Conseil : *Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.*

Vous pouvez réaliser environ **20 rochers de 15 g !**

CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 - Versez le mix dans un bol.
- 2 - Ajoutez **1 œuf gros calibre (60g)** et mélangez.
- 3 - Ajoutez **50 g de beurre doux** pommade **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.
- 4 - **Façonnez** des boules de 3 cm de diamètre.

5 – Enfourez 12 min à 180 °C.

Conseil : *Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.*

Vous pouvez réaliser environ **20 rochers de 15 g !**