



GUY DEMARLE
La cuisine nous réunit

C'EST L'HEURE DU GOÛTER !

Les enfants vont bientôt retrouver le chemin de l'école...

Guy Demarle propose sa sélection de moules pour réaliser soit même les plus célèbres gâteaux de notre enfance. Mais aussi des recettes inédites pour les petits et les grands gourmands !



Avec le moule Guy Demarle, reproduire facilement de délicieuses barquettes est un jeu d'enfant. Prêtent en 20 minutes seulement, **les barquettes se composent d'une pâte à biscuit garnie de confiture, de gelée ou de chocolat.**

Très simple à réaliser, il suffit d'une pâte avec des oeufs battue en 2 temps (mélange jaune, sucre, farine puis les blancs en neige), une cuisson en 10 minutes au four, puis on ajoute la garniture de son choix ! Et hop, très rapidement on obtient pour nos chérubins des biscuits sains et personnalisables.



Moule 15 barquettes Flexipan® Origine
Guy Demarle FP2033
Prix : 58€

Retrouvez la recette [des barquettes Guy Demarle ici](#)

BARRES CHOCOLAT PRALINÉ

Ingrédients

pour l'enrobage :

- 400 g de pistoles de chocolat noir
- 10 g de riz soufflé
- 4 g de poudre de beurre de cacao

pour la crème praliné

- 170 g de lait
- 15 g de fécule de maïs
- 100 g de beurre pommade
- 70 g de praliné amandes noisettes
- 2 jaunes d'oeufs
- 20 g de sucre
- 1 c. à c. d'extrait liquide de vanille

montage :

- 100 g de pistoles de chocolat noir
- 15 gaufrettes chocolat/noisette

Moule Quattro Flexipan® Origine
Guy Demarle FP2035

Prix : 58€

Préparation de l'enrobage :

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45°C. Faites baisser la température à 35°C en mélangeant avec une spatule et incorporez la poudre de beurre de cacao. Mélangez afin de faire baisser à 30°C.
2. Placez votre moule sur une plaque perforée. Nappez les empreintes de chocolat à l'aide du pinceau et mettez-les au réfrigérateur quelques minutes afin de figer le chocolat.

Préparation de la crème praliné :

1. Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et l'extrait de vanille.
2. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre restant et versez un peu de lait chaud dessus pour délayer l'ensemble. Ajoutez la poudre à crème.
3. Reversez le tout dans la casserole contenant le reste de lait et faites cuire 2 minutes à partir de l'ébullition. Ajoutez le praliné et lissez le tout au batteur.
4. Fouettez ensuite la crème en ajoutant le beurre pommade.

Montage :

1. Répartissez la crème dans les empreintes à l'aide d'une poche à douilles. Coupez 3 gaufrettes en 4. Recouvrez la crème avec 1 gaufrette entière, plus 1/4 de gaufrette. Chauffez le chocolat réservé à 30°C et recouvrez-en les gaufrettes.
2. Réservez 1 nuit dans un endroit tempéré. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et tempérez-le. A l'aide d'un cornet, versez-le en zigzag sur les barres chocolat praliné démoulées.





Pour les nostalgiques, rien de mieux que des **madeleines moelleuses et gourmandes** grâce au moule 20 madeleines de Guy Demarle et une recette traditionnelle. Ou pour les plus originaux des **tigrés moelleux aux amandes et coeur fondant de chocolat** avec le moule volcan, inspiré du bundt américain ou encore du kouglof européen. En forme de couronnes et doté d'une petite cheminée, on obtient un résultat vintage et original !

Moule Quattro Flexipan® Origine Guy Demarle FP2035
Prix : 58€



Moule 20 madeleines Flexipan® Origine
Guy Demarle FP2511
Prix : 58€

Retrouvez la recette des Tigrés Guy Demarle [ici](#).



CONTACT PRESSE / AGENCE RP CARRÉES
ANNE-SOPHIE ARAMINI
asophie.aramini@rp-carrees.com / 0646484731