



«QUATUOR DE MIX»

UNE ÉTAGÈRE DE JOLIS BOCAUX CONTENANT 4 MIX GOURMANDS & PRATIQUES !



CÔTÉ CUISINE

MIX POUR COOKIES CHOCOLAT/NOIX :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 60 gr de farine mélangée avec ¼ de sachet de levure
- 25 gr de flocons d'avoine
- 50 gr de pépites de chocolat ou du chocolat concassé
- 50 gr de sucre roux
- 25 gr de cerneaux de noix ou d'amandes ou de noisettes concassées

Recette :

Préchauffez le four à 180°C.

Versez le bocal dans un bol. Ajoutez 125g de beurre souple, 1 œuf entier battu et une touche de vanille (grains ou extrait). Mélangez l'ensemble.

Formez des boules (taille d'une grosse noix ou balle de golf selon votre gourmandise !)

Laisser reposer 1/2 heure au frais.

Déposez les boules sur une plaque de cuisson (antiadhésive, silicone ou papier sulfurisé) et cuire 10 à 15 minutes selon votre four et la taille de vos cookies.

MIX POUR DÉLICES CHOCOLAT CAFÉ :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 25 gr de farine
- 50 gr de poudre d'amande
- 50 gr de sucre roux
- 70 gr de chocolat noir parfum café en carrés

Recette :

Préchauffer le four à 190°C. Séparer le chocolat et le faire fondre doucement

Mélanger les autres ingrédients en ajoutant 80 gr de beurre mou et 2 œufs, puis incorporer le chocolat fondu.

Verser dans des caissettes ou un moule silicone à empreintes individuelles, cuire de 10 à 15 minutes selon la taille.

MIX POUR MUFFINS CHOCOLAT/AMANDES :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 125 gr de farine mélangée avec ½ cuillère à café de levure
- 35 gr de sucre roux mélangé avec ½ cuillère à café de vanille en poudre
- 30 gr d'amandes hachées
- 40 gr de chocolat noir concassé

Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger 1 œuf avec 100 ml de lait et 50 gr de beurre très mou.

Ajouter le contenu du bocal et mélanger.

Verser dans des caissettes ou un moule silicone à empreintes individuelles, cuire 10 à 15 minutes selon la taille.

MIX POUR RIZ AU LAIT CANNELLE/VANILLE :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 150 gr de riz pour dessert
- 60 gr de sucre roux
- 1 bâton de cannelle
- ½ gousse de vanille

Recette :

Porter ½ litre de lait à ébullition, verser le contenu du bocal, cuire à feu doux en remuant 20 minutes environ, ôter la cannelle et la gousse de vanille, verser dans une jolie coupelle et déguster tiède ou froid.

COTÉ DÉCORATION

L'ÉTIQUETTE

Imprimez le tampon "Fait maison" sur une chute de papier kraft avec une encre marron, découpez en cercle. Collez sur une découpe festonnée (perforatrice ou ciseaux) de papier marron foncé. Collez le tout sur le couvercle avec du scotch double face.

Tamponnez avec les tampons Cadeau gourmand sur une étiquette cœur en kraft le texte correspondant à votre mix et complétez avec un feutre fin marron. Attachez au bocal avec une ficelle Baker twine assortie.

Ajoutez des cœurs en papier kraft sur les cœurs bois avec un nœud du ruban d'origine.

Écrire les recettes sur des petites cartes bristol à glisser au dos de chaque bocal.

POUR CRÉER :

Chute de papier kraft, marron foncé, étiquette cœur kraft CH221673

Tampon bois In Spirit Fait maison ISCG14017

Tampon Florilèges Design Cadeau gourmand FDFDCL113006

Bloc acrylique

Encre Floricolor Chocolat FDFDE82B

Baker twine chocolat/blanc

POUR PRÉSENTER :

Étagère bois & bocaux RI383149 (différents modèles)

