



0309474885

## Écorce de citron confite - 150 g

Pour des citronnettes au chocolat irrésistibles : laissez-vous tenter par les écorces de citrons confites Patisdégor !

**Cerf Dellier**



### Succombez à la gourmandise avec ces écorces de citrons confites Patisdégor, parfaites pour réaliser des citronnettes au chocolat délicieuses.

Leur texture moelleuse et leur saveur intense de citron se marient à merveille avec le chocolat noir ou au lait pour un résultat inoubliable.

Enrobées de chocolat noir pour un contraste savoureux, ou de chocolat au lait pour une douceur réconfortante, ces citronnettes maison feront sensation auprès de vos proches.

Faciles à préparer, elles sont idéales pour un cadeau gourmand ou un goûter raffiné.

N'attendez plus et laissez libre cours à votre imagination pour créer des citronnettes au chocolat uniques et savoureuses grâce aux écorces de citrons confites Patisdégor !

Voici quelques idées pour sublimer vos citronnettes :

- Ajoutez une pincée de gingembre moulu ou de coriandre en poudre.
- Trempez les citronnettes dans du chocolat blanc puis dans des pistaches concassées pour une texture croquante.
- Trempez vos citronnettes dans du chocolat noir fondu, puis décorez-les avec des filets d'or alimentaire ou des paillettes argentées.

**Ingrédients** : Écorces de citrons (75%), sirop de glucose, sucre.

**Conditions de conservation avant ouverture** : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

**Conditions de conservation après ouverture** : Après ouverture, conserver au frais et consommer dans le mois.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	150 g
-------	-------