

TRUCS ET CONSEILS

Mélanges pour pâtisseries et glaçages

Ne laissez jamais votre gâteau nu! Utilisez ces délicieux mélanges pour sauces, glaçages et garnitures afin de rehausser vos mélanges pour pâtisseries Épiculture préférés, dont les suivants : **Mélange Brownies divins au chocolat**, **Mélange Cupcakes tentation chocolatée**, **Mélange Pain d'épices** (saisonnier), **Mélange Pains et muffins à la citrouille épicée** (saisonnier), **Mélange Brownies Matcha et menthe** (saisonnier), **Mélange Pains et muffins à la banane**.



GLAÇAGE

À l'aide d'un batteur à main, battre la **SAUCE AU CAMEL** ou **AU CHOCOLAT** froide jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée.



SAUCE

Suivre les instructions sur l'emballage des **MÉLANGES SAUCE FUDGE AU CHOCOLAT** et **SAUCE CAMEL** pour faire une sauce ou un sirop.



GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME ET ÉPICES

La recette se prépare avec de la **CANNELLE**. Pour varier les saveurs, remplacer la cannelle par 1 à 2 c. à table de :

- Mélange à trempette sucrée Truffes au chocolat
- Mélange à trempette sucrée Petits fruits d'été
- Épices Tarte aux pommes
- Mélange Lassi à la mangue



NUTRI-COMPLÉMENTS

Garnir généreusement de **NUTRI-COMPLÉMENT TORNADE FRUITÉE** ou **CACAO CROQUANT**.