



« We wish you a merry Christmas ! »

Communiqué de presse, X Octobre 2014

Do it yourself

Sublimez votre bûche de Noël avec les kits décors en chocolat de Noël créés par Cerf Dellier !

Que vous réalisiez vous-même votre bûche ou que vous l'achetiez, Cerf Dellier a pensé à vous ! Pour les fêtes de fin d'année, Cerf Dellier crée 5 kits de décors Patisdégor® en chocolat pour embellir votre bûche de Noël. Des décors aux thématiques et couleurs différentes à faire vous-même. En effet, chacun des kits contient une plaque de transfert (du décor vers le chocolat) et un sachet de pistoles de chocolat noir ou blanc de 100 g, à faire fondre. Et là, vous pourrez dire « *C'est fait maison !* ».

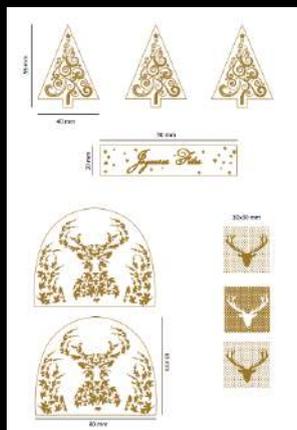


Kits décors en chocolat de Noël Patisdégor®

Prix TTC du kit : 4,90 €
Conservation : 24 mois

5 kits pleins de promesses de douceur pour les fêtes

Parmi les kits lancés par Cerf Dellier, on trouve 2 plaques de transfert de couleur dorée sur le thème du sapin et du cerf, 2 de couleur rouge sur le thème du jacquard et du Père Noël et 1 de couleur bleue, appelé Kit Noël glace. Et pour chacun des transferts, pas moins de 9 décors à créer, dont 2 embouts de bûche, une plaque Joyeuses Fêtes ou Joyeux Noël et le reste en décoration à planter ou parsemer sur la bûche. À chacun son kit préféré pour épater !



ET POUR RÉALISER 12 DÉLICIEUSES MINI BÛCHES AUX DEUX CHOCOLATS ET FRUITS DES BOIS MAISON, IL VOUS FAUT...

200 g de chocolat au lait
140 g de chocolat noir
440 g de crème liquide à fouetter
200 g de fruits des bois surgelés
12 biscuits cuillère nature ou au chocolat
Pour le glaçage : 150 g de chocolat noir / 100 g de crème liquide
Pour le matériel Cerf Dellier : une poche à douille et un moule silicone bûchettes



[La recette](#)

www.cerfdellier.com

Contacts presse :
ALQUIER Press Office
Tel : 03 20 206 270
Rachel RIANI - r.riani@a-po.fr
Dorothee VILLEZ - d.villez@a-po.fr

Les conseils Cerf Dellier pour la bonne utilisation des transferts :

Faire fondre les pistoles de chocolat au bain-marie sans rien y ajouter. Une fois le chocolat bien liquide, remplissez la plaque de transfert avec une cuillère ou une poche pour plus de précisions. Réfrigérez ensuite quelques heures. Une fois le chocolat bien pris, démoulez précautionneusement.

