



CATÉGORIE

Pâtisseries & petites pièces
sèches



DESSERT DE SAISON, PRINTEMPS: FRAISES – YOGOURT

PRÉSENTATION

Recette no 37439

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient

Frisures de flocons d'avoine avec PRONTO Biscuit (recette no 37428)

KG

1.000

Poids total: 1.000

Groupe 2

Ingrédient

Yogourt nature

Les Fruits 70 % Strawberry (Pistor no d'art. 18238)

Pâte de fraises, Aromatic (Pistor no d'art. 2180)

Eau

Poudre Fond Royal (Pistor no d'art. 18280)

Crème entière, 35 %

KG

0.970

1.750

0.040

0.385

0.230

1.150

Poids total: 4.525

Groupe 3

Ingrédient

Crème diplomate avec GRAZIELLA C Deluxe (recette no 37232)

Fraises, fraîches

KG

2.000

-

Poids total: 2.000

MÉTHODE

Procédé de fabrication:

Préparation:

Préparez 100 verrines pour dessert Kova 16 cl (Pistor, no d'art.: 13098) et mettez env. 10 g de frisures par verrine.

Mousse fraises-yogourt:

Mixez la farce **Les Fruits 70% Strawberry**, le yogourt et la **pâte de fraises Aromatic** avec un mixeur ou un cutter. Mélangez de l'eau (env 45 °C) et le **Fond Royal** et incorporez au mélange au yogourt. Puis incorporez-y la crème légèrement battue et retravaillez immédiatement la mousse.

Dressez 45 g de mousse par verrine.

Finitions:

Dressez des rosettes de crème diplomate dessus et garnissez avec une fraise fraîche. Glacez év. finement cette dernière.

Stockage:

Les verrines dessert peuvent être stockées, avec ou sans la crème diplomate, couvertes, durant plusieurs semaines au congélateur.

Couleur:

Si vous souhaitez obtenir un rouge plus intense pour la mousse fraises-yogourt, vous pouvez ajouter un peu de colorant alimentaire.