

Basboussa kokos avec Osa

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 15 petit gâteaux

N° RECETTE

PG20171

Biscuit noix de coco râpée

- 100 g oeufs frais
- 150 g lait 3.5%
- 150 g huile de tournesol
- 120 g sucre
- 100 g farine blanche type 550
- 70 g noix de coco râpée
- 140 g semoule de blé dur
- 3.5 g poudre à lever

Mélanger les œufs, le lait et l'huile.
Mélanger à sec le sucre, la farine, la noix de coco, la semoule et la poudre à lever et incorporer au mélange liquide.

Chantilly Mangonosa

- 500 g crème 35%
- 125 g Mangonosa, Intérieur
mangue fruit de la passion

Chauffer la crème et y faire fondre l'Osa.
Placer au réfrigérateur pendant 12 heures avant de la fouetter.
La mangonosa peut être remplacée par n'importe quelle autre Osa.

Sirop de citron

- 360 g eau
- 140 g sucre
- 5 g jus de citron frais

Porter tous les ingrédients à ébullition.
Laisser cuire 10 à 15 minutes. Laisser refroidir et utiliser froid.

Montage



Mangue et noix de coco Décor
Chantilly
Biscuit imbibé de sirop

Basboussa kokos avec Osa

850 g Biscuit noix de coco râpée

625 g Chantilly Mangonosa

505 g Sirop de citron

Biscuit

Remplir le moule en silicone
5.5 x 8 cm Ø / 25 mm de hauteurs deux tiers et cuire au four.
Température de cuisson: 180°C
Temps de cuisson: env. 25 minutes

Finition

Verser le sirop froid sur la basboussa chaude. Laisser reposer quelques heures.
Battre la crème en chantilly et dresser sur la basboussa, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

DC77 Mangonosa, Intérieur
mangue fruit de la passion

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Basboussa kokos avec Osa

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20171

Description : Dessert arabe à la noix de coco et à la semoule avec une chantilly légère à l'Osa

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	323
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1352
Prix de vente		Lipides	22.4 g
Unité de vente	1 petit gâteaux	dont acides gras saturés	10.04 g
		Glucides	26.56 g
		dont sucre	17.59 g
		Protéines	3.29 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Crème, eau, sucre, huile de tournesol, **lait entier**, **semoule de blé dur**, **oeufs**, **farine blanche**, noix de coco râpée 4%, huile de coco, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue , **poudre de lait entier**, jus de citron, poudre de fruit de passion, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), beurre d'illipe, beurre de karité, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel, colorants

État 25.11.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse