

VeryBerry Vegan Verrine

avec Osa



QUANTITÉ RECETTE 30 portions

N° RECETTE PG10026

Crème Diplomate avec VeryBerryosa au lait de coco Vegan

- 50 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 100 g lait de coco
- 400 g lait de coco
- 100 g sucre
- 150 g VeryBerryosa, Intérieur baies
- 750 g boisson au soja substitut de crème à fouetter

Mélanger la crème en poudre dans la première quantité de lait de coco. Porter à ébullition la deuxième quantité de lait de coco avec le sucre. Bien mélanger la crème en poudre délayée et porter de nouveau à ébullition. Incorporer l'osa et laisser refroidir immédiatement. Batta à nouveau et incorporer petit à petit le substitut de crème fouetté.

Gelée de fraise et de framboise 1:1 avec pectine NH

- 250 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 250 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron
- 110 g sirop de glucose, Liquiss
- 7 g pectine NH
- 70 g sucre

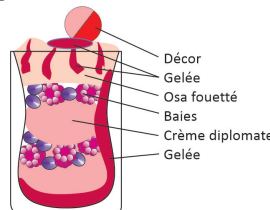
Réchauffer les purées et le glucose. Mélanger la pectine et le sucre, incorporer à la purée et porter à ébullition. Laisser refroidir, réchauffer à nouveau avant utilisation.

Crème VeryBerryosa avec lait de coco

- 375 g VeryBerryosa, Intérieur baies
- 125 g lait de coco

Chauffer l'intérieur Osa à 24°C. Placer dans le batteur et battre à moyenne vitesse en une masse légère et crémeuse en ajoutant peu à peu le lait de coco.

Montage



VeryBerry Vegan Verrine

1550 g Crème Diplomate avec VeryBerryosa au lait de coco Vegan

685 g Gelée de fraise et de framboise 1:1 avec pectine NH

500 g Crème VeryBerryosa avec lait de coco

500 g framboises fraîches
400 g myrtilles fraîches

Finition

Réchauffer la gelée et la verser dans le fond de chaque verre, incliner le verre pour que la gelée coule sur le côté du verre. Dresser la crème diplomate dans le fond du verre, ajouter les baies mélangées, puis dresser d'autres couches de crème et de baies. Dresser la crème VeryBerryosa fouetté sur le dessus et remplir de gelée de baies. Décorer.

PRODUITS FELCHLIN

- DK35 VeryBerryosa, Intérieur baies
- UE03 Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

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

VeryBerry Vegan Verrine

avec Osa



Numéro de recette : PG10026

Description : Verrine végétalienne aux baies très fruitée avec un mélange de baies, de la crème Diplomat, de la gelée et notre garniture VeryBerryosa

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	178
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	745
Prix de vente		Lipides	10.15 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	6.5 g
		Glucides	19.28 g
		dont sucre	14.17 g
		Protéines	1.5 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Eau, framboises, VeryBerryosa, Intérieur baies 14% (sucre, huile de coco, huile de tournesol, maltodextrine, amidon de riz, poudre de fruit de fraise, beurre de karité, beurre d'illipé, poudre de fruits framboise, poudre de fruit de myrtille, poudre de fruit au citron, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme naturel), myrtilles, extrait de noix de coco, fraises, sucre, sirop de glucose (glucose de blé), **soja**, amidon de maïs, gélifiant (pectine), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar, vanille

État 14.05.2024

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